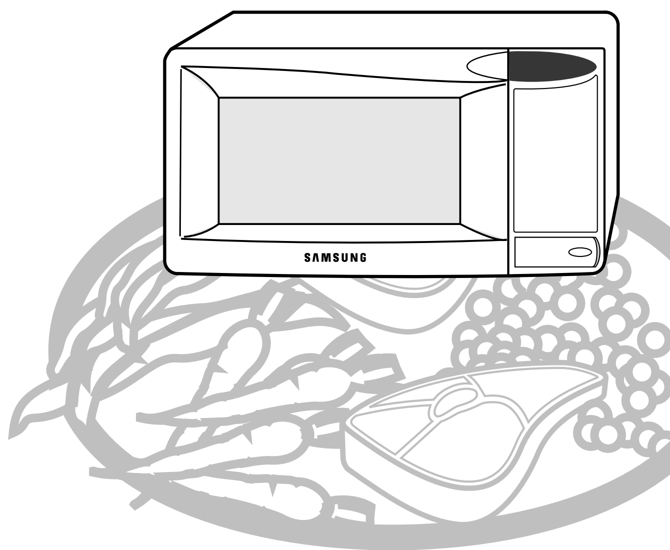
KETUHAR GELOMBANG MIKRO

Panduan Pemilik dan Garis Panduan Memasak

CE2933N



Code No. : DE68-00199A

Panduan Carian Pantas

Sekiranya anda mahu memasak makanan



1. Masukkan makanan ke dalam ketuhar.
   Pilih aras kuasa dengan menekan butang **Power level** sekali atau lebih daripada sekali.

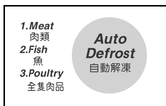


2. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** atau **10s** seperti yang dikehendaki.

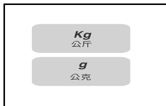


3. Tekan butang **Start**.
   Hasilnya : Proses memasak bermula.
   Ketuhar berbunyi bip empat kali apabila proses memasak selesai.

Sekiranya anda mahu mencairbekukan makanan



1. Masukkan makanan dingin beku ke dalam ketuhar.
   Tekan butang **AUTO DEFROST** sekali atau lebih daripada sekali menurut jenis makanan yang hendak dicairbekukan.



2. Pilih berat dengan menekan butang **kg** dan **g** seperti yang dikehendaki.



3. Tekan butang **Start**.

Sekiranya anda mahu menambah masa

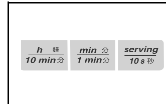


Biarkan makanan di dalam ketuhar. Tekan **+30s** sekali atau lebih daripada sekali untuk setiap 30 saat tambahan yang anda mahu tambah.

Sekiranya anda mahu menggril makanan



1. Panaskan gril terlebih dahulu pada suhu yang dikehendaki dengan menekan butang **Grill** dan kemudian tekan butang 10min, 1min dan 10s.

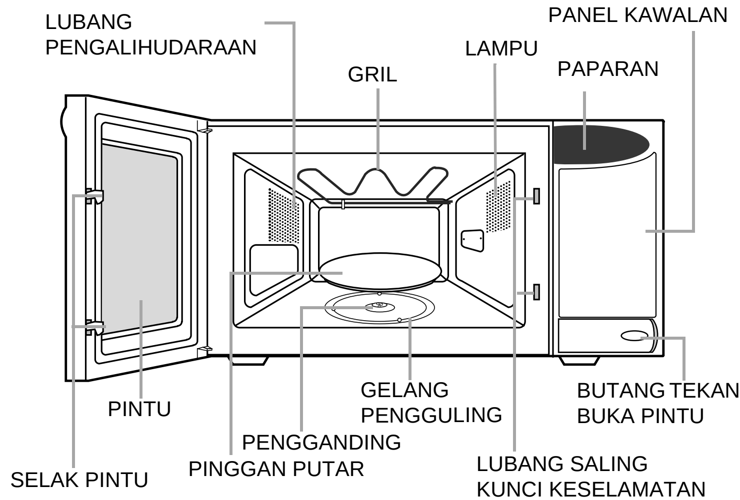


2. Letakkan makanan di atas rak di dalam ketuhar.
   Tekan butang **Grill**. Pilih masa memasak dengan menekan butang 10min, 1min dan 10s.

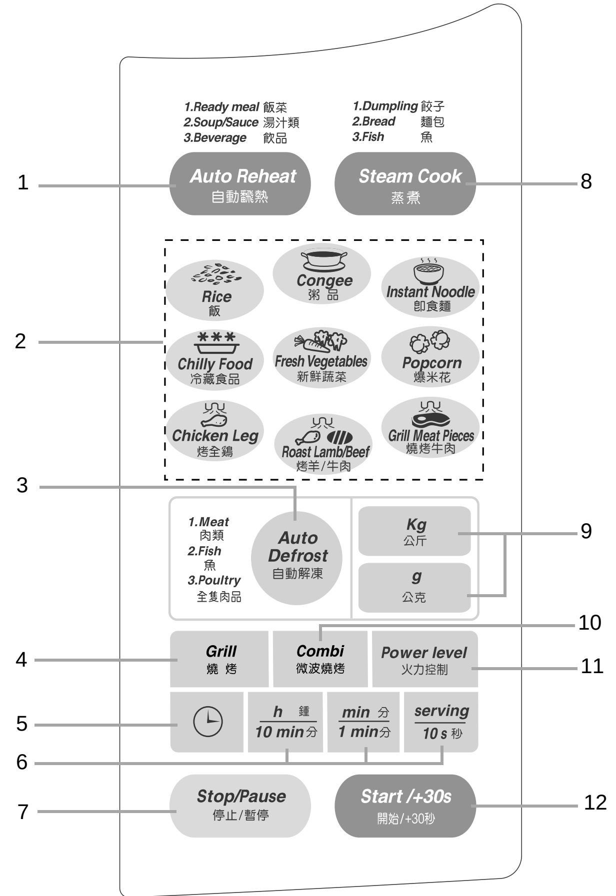


3. Tekan butang **Start**.

Ketuhar



Panel Kawalan

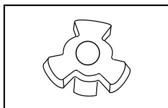


1. MEMILIH BUTANG PEMANAS AUTOMATIK
2. PILIHAN MEMANAS SEMULA SEGERA / MEMASAK
3. PILIHAN CIRI CAIR BEKU AUTOMATIK (AUTO DEFROST)
4. PILIHAN MOD GRIL
5. SETING JAM
6. SETING MASA
7. BUTANG STOP/PAUSE
8. MEMILIH BUTANG PENGUKUS
9. PILIHAN BERAT
10. PILIHAN MOD GABUNGAN
11. PILIHAN MOD GELOMBANG MIKRO
12. BUTANG MULA

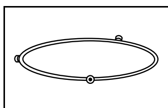
MA

Aksesori

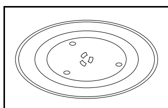
Bergantung kepada model yang anda beli, anda diberikan beberapa aksesori yang boleh anda gunakan dalam pelbagai cara.



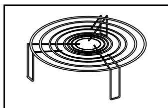
1. **Pengganding**, sudah diletakkan di atas aci motor pada dasar ketuhar.
   Tujuan: Pengganding memutarkan pinggan putar.



2. **Gelang penggguling**, perlu diletakkan di tengah-tengah ketuhar.
   Tujuan: Gelang pengguling menyangga pinggan putar.



3. **Pinggan putar**, perlu diletakkan di atas gelang pengguling dengan bahagian tengahnya termuat di atas pengganding.
   Tujuan: Pinggan putar berfungsi sebagai permukaan memasak yang utama, ia boleh dikeluarkan dengan mudah untuk dibersihkan.



4. **Rak logam**, perlu diletakkan di atas pinggan putar.
   Tujuan: Rak logam boleh digunakan untuk memasak dua hidangan serentak. Satu hidangan boleh diletakkan di atas pinggan putar dan satu lagi di atas rak. Rak logam boleh digunakan untuk memasak menggunakan gril dan memasak gabungan.

 JANGAN kendalikan ketuhar gelombang mikro tanpa gelang pengguling dan pinggan putar.

Mengguna Buku Panduan Ini

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Buku Panduan Pemilik ini mengandungi banyak maklumat yang bernilai tentang cara-cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda.

- ***Langkah-langkah keselamatan***
- ***Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai***
- ***Panduan memasak yang berguna***

Di bahagian kulit dalam anda akan menemui panduan carian pantas yang menerangkan empat operasi memasak yang asas:

- ***Memasak makanan***
- ***Mencair beku makanan***
- ***Menggril makanan***
- ***Menambah masa memasak***

Di bahagian hadapan buku ini anda akan menemui ilustrasi ketuhar, dan yang lebih penting lagi ialah ilustrasi panel kawalan, supaya anda boleh mencari butang-butang dengan lebih mudah.

Prosedur langkah demi langkah menggunakan tiga simbol yang berlainan.



Penting



Nota



Awas

LANGKAH BERJAGA-JAGA UNTUK MENGELAKKAN PENDEDAHAN KEPADA TENAGA GELOMBANG MIKRO YANG BERLEBIHAN

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan yang berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

(a) Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba menggunakan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan apa-apa benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

(b) Jangan letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan permukaan depan atau membiarkan makanan atau sisa-sisa bahan pencuci terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan, mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

(c) Jangan gunakan ketuhar sekiranya ia rosak sehinggalah ia telah diperbaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pengeluar. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:
(1) Pintu, kedap pintu dan permukaan kedap
(2) Engsel pintu (pecah atau longgar)
(3) Kabel kuasa

(d) Ketuhar tidak harus diperbetulkan atau diperbaiki oleh sesiapa selain daripada juruteknik servis gelombang mikro yang berlayakan yang telah dilatih oleh pengeluar.

MA

Petunjuk penting untuk keselamatan

Baca dengan teliti dan simpanlah sebagai petunjuk.

Sebelum memasak makanan atau cecair di dalam ketuhar gelombang mikro anda, sila pastikan langkah-langkah keselamatan yang berikut diambil.

1. **JANGAN** gunakan apa-apa perkakas memasak logam di dalam ketuhar gelombang mikro:
   - Bekas logam
   - Set makan malam yang mempunyai perapi emas atau perak.
   - Pencucuk daging, garpu, dan sebagainya.

   Sebab: Arka atau percikan api elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.

2. **JANGAN** panaskan:
   - Botol, balang atau bekas kedap udara atau kedap vakum.
     Contoh) Balang makanan bayi
   - Makanan kedap udara.
     Contoh) Telur, kacang di dalam kulit, tomato

   Sebab: The increase in pressure may cause them to explode.
   Panduan: Tanggalkan penutup, cucuk kulit, beg, dan lain-lain.

3. **JANGAN** kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.
   Sebab: Dinding ketuhar itu boleh rosak.
   Panduan: Tinggalkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa. Air itu akan menyerap gelombang mikro sekiranya anda secara tidak sengaja menghidupkan ketuhar itu semasa ia kosong.

4. **JANGAN** tutup lubang-lubang pengalihudaraan di belakang ketuhar dengan kain atau kertas.
   Sebab: Kain atau kertas itu boleh terbakar kerana udara panas dilepaskan dari ketuhar.

5. **SENTIASA** gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar.
   Sebab: Sesetengah bekas menyerap gelombang mikro dan haba sentiasa dipindahkan daripada makanan kepada bekas. Oleh itu, bekas menjadi panas.

6. **JANGAN** sentuh unsur pemanasan atau dinding bahagian dalam ketuhar.
   Sebab: Dinding-dinding tersebut mungkin cukup panas untuk melecurkan kulit walaupun selepas proses memasak selesai, meskipun ia tidak kelihatan panas. Jangan biarkan bahan-bahan yang mudah terbakar bersentuhan dengan mana-mana bahagian dalam ketuhar. Biarkan ketuhar itu sejuk dahulu.

7. Untuk mengurangkan risiko kebakaran di dalam rongga ketuhar:
   - Jangan simpan bahan-bahan yang mudah terbakar di dalam ketuhar
   - Tanggalkan ikatan dawai daripada kertas atau beg plastik
   - Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk mengeringkan surat khabar
   - Kalau ternampak asap di dalam ketuhar, biarkan pintu ketuhar tertutup dan tutup suis atau cabut palam ketuhar daripada bekalan kuasa

8. Berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi.
   - SENTIASALAH memberikan standing time sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar ditutup suisnya supaya suhunya boleh menjadi sama.
   - Kacau semasa memanaskannya, jika perlu, dan SENTIASALAH kacau selepas memanaskannya.
   - Berhati-hati apabila mengendalikan bekas selepas memanaskannya. Kulit anda mungkin melecur sekiranya bekas itu terlalu panas.
   - Wujud risiko didihan membuak-buak yang lambat berlaku.
   - Untuk mencegah didihan yang lambat berlaku dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sebatang sudu atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau, sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

     Sebab: Semasa memanaskan cecair, takat didih boleh jadi lambat berlaku; ini bermakna bahawa didihan yang membuak-buak boleh bermula selepas bekas itu dikeluarkan dari ketuhar. Kulit anda mungkin melecur.
   - Sekiranya kulit melecur, ikuti panduan pertolongan cemas yang berikut:
     * Benamkan bahagian yang melecur itu di dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
     * Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
     * Jangan bubuh apa-apa krim, minyak atau losyen.
   - **JANGAN SEKALI-KALI** mengisi bekas hingga penuh dan pilih bekas yang bahagiannya lebih lebar daripada bahagian bawahnya untuk mengelakkan cecair daripada mendidih keluar. Botol yang berleher sempit juga boleh meletup kalau terlampau panas.
   - **SENTIASA** periksa suhu makanan atau susu bayi sebelum mcmberinya kepada bayi.
   - **JANGAN SEKALI-KALI** memanaskan botol bayi dengan puting dipasang padanya, kerana botol mungkin meletup sekiranya terlalu panas.

9. Berhati-hati agar tidak merosakkan kabel kuasa.
   - Jangan benamkan kabel kuasa atau palam di dalam air dan jauhkan kabel kuasa daripada permukaan yang panas.
   - Jangan kendalikan peralatan ini sekiranya kabel kuasa atau palamnya rosak.

10. Berdiri sejauh dua kaki dari ketuhar sebelum membuka pintunya.
    Sebab: Udara atau wap panas yang dibebaskan boleh melecurkan kulit.

MA

Langkah-langkah Keselamatan (sambungan)

11. Pastikan bahagian dalam ketuhar sentiasa bersih.
Sebab: Remah-remah makanan atau percikan minyak yang melekat pada dinding atau lantai ketuhar boleh mengakibatkan kerosakan cat dan mengurangkan kecekapan ketuhar itu.

12. Anda dapat mendengar bunyi "Klik" sewaktu ketuhar sedang beroperasi (terutama apabila ketuhar Anda mulai sejuk).
Sebab: Bunyi tersebut adalah normal bila aliran elektrik dipasang.

13. Apabila ketuhar gelombang mikro beroperasi tanpa sebarang muatan, kuasa akan terputus secara automatik untuk keselamatan. Anda boleh mengendalikan ketuhar ini seperti biasa selepas membiarkannya selama lebih 30 minit.

PANDUAN KESELAMATAN YANG PENTING

Semasa memasak, anda mesti melihat ke dalam ketuhar dari semasa ke semasa apabila makanan dipanaskan atau dimasak di dalam bekas-bekas pakai buang yang diperbuat daripada plastik, kertas atau bahan-bahan mudah terbakar yang lain.

MUSTAHAK

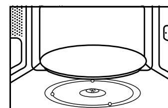
Anak-anak kecil tidak harus SEKALI-KALI dibenarkan menggunakan atau bermain dengan ketuhar gelombang mikro. Mereka juga tidak harus dibiarkan berseorangan berhampiran ketuhar gelombang mikro semasa ia sedang digunakan. Barang-barang yang menarik minat kanak-kanak tidak harus disimpan atau disembunyikan di atas ketuhar.

Memasang Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Letakkan ketuhar anda di atas permukaan yang rata dan cukup kuat untuk menampung berat ketuhar itu.



1. Untuk keselamatan peribadi, gunakan soket 3 pin, 230 VOLT, 50 Hz, AC soket bumi. Kalau kabel kuasa ini rosak, hendaklah diganti oleh pengilang atau agen perkhidmatan atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.



2. Keluarkan semua bahan pembungkusan di dalam ketuhar.
Pasangkan gelang pengguling dan pinggan putar.
Periksa untuk memastikan pinggan putar berputar dengan lancar.

3. Ketuhar gelombang mikro ini harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya soket kuasa elektriknya dapat dijangkau.

✻ **JANGAN SEKALI-KALI** menghalang lubang udara kerana ketuhar akan menjadi terlalu panas dan mati sendiri secara automatik.

✻ Untuk keselamatan peribadi, gunakan soket 3 pin, 230 VOLT, 50 Hz, AC soket bumi. Kalau kabel kuasa ini rosak, hendaklah diganti oleh pengilang atau agen perkhidmatan atau orang yang berkelayakan untuk mengelakkan sebarang bahaya.

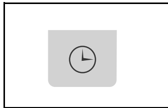
✻ **JANGAN** pasang ketuhar gelombang mikro dalam persekitaran yang panas dan lembap seperti di sebelah ketuhar tradisional atau penyinar (radiator). Spesifikasi bekalan kuasa ketuhar mesti dipatuhi dan sebarang kabel sambungan yang digunakan mestilah daripada piawai yang sama dengan kabel kuasa yang dibekalkan bersama-sama ketuhar. Lap bahagian dalam dan pintu kedap dengan kain lembap sebelum menggunakan ketuhar gelombang mikro anda buat pertama kali.

Melaraska Masa

Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai jam bina-dalam. Waktu boleh dipaparkan sama ada dalam putaran 24 jam atau 12 jam. Anda mesti melaraskan jam:

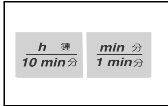
- ***Apabila anda mula-mula memasang ketuhar gelombang mikro anda***
- ***Selepas bekalan elektrik terputus***

✉ Jangan lupa melaraskan semula jam tersebut apabila anda beralih ke dan dari musim panas dan musim sejuk.

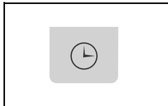


1.

Untuk memaparkan waktu dalam...	**Kemudian tekan butang ...**
Putaran 24 jam	Sekali
Putaran 12 jam	Dua kali



2. Laraskan jam dengan butang **h** dan minit dengan butang **min**.



3. Apabila waktu yang betul dipaparkan, tekan butang sekali lagi untuk memulakan jam.
   <u>Hasilnya :</u> Waktu dipaparkan bila anda tidak menggunakan ketuhar gelombang mikro.

Bagaimana Ketuhar Gelombang Mikro Berfungsi

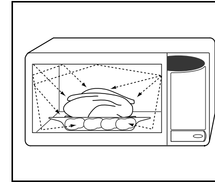
MA

Gelombang mikro merupakan gelombang elektromagnet frekuensi tinggi; tenaga yang dibebaskannya membolehkan makanan dimasak tanpa mengubah bentuk dan warnanya.

Anda boleh menggunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk:

- ***Cair Beku Automatik***
- ***Memanas Semula Segera/Memasak***
- ***Pemanas Automatik***
- ***Pengukus***
- ***Memasak***

Prinsip Memasak



1. Gelombang mikro yang dijanakan oleh magnetron disebarkan sama rata apabila makanan berputar di atas pinggan putar. Dengan itu, makanan masak sekata.
2. Gelombang mikro diserap oleh makanan dengan kedalaman sehingga lebih kurang 1 inci (2.5 cm). Proses memasak kemudian berterusan apabila haba dilesapkan di dalam makanan.
3. Masa memasak berbeza-beza menurut bahan yang digunakan dan sifat-sifat makanan:
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan air
   - Suhu awal (disimpan di dalam peti sejuk atau tidak)



Apabila bahagian tengah makanan dimasak oleh pelesapan haba, proses memasak berterusan walaupun anda telah mengeluarkan makanan dari ketuhar. Oleh itu, standing time yang ditetapkan dalam resipi dan dalam buku panduan ini mesti dipatuhi untuk memastikan:

- Makanan itu masak sekata hingga ke bahagian tengahnya
- Suhu yang sama pada seluruh makanan itu.

Memeriksa untuk Memastikan Ketuhar Anda Berfungsi dengan Betul

Prosedur mudah yang berikut membolehkan anda memeriksa ketuhar anda untuk memastikan ia berfungsi dengan baik sepanjang masa.

Mula-mula letakkan semangkuk air di atas pinggan putar. Kemudian tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **Power level** dan laraskan masa kepada 4-5 minit dengan menekan butang **1min** berapa kali yang sesuai.



2. Tekan butang **Start**.
   Hasilnya : Ketuhar memanaskan air selama 4 hingga 5 minit.
   Air itu sepatutnya sudah mendidih.



Ketuhar mesti dipasangkan pada soket dinding yang sesuai. Pinggan putar mesti diletakkan di tempatnya di dalam ketuhar. Sekiranya aras kuasa yang lain daripada aras kuasa maksimum digunakan, air mengambil masa yang lebih lama untuk mendidih.

Apa yang Perlu Dilakukan Jika Anda Merasa Ragu-ragu atau Menghadapi Masalah

Sekiranya anda menghadapi mana-mana masalah yang disenaraikan di bawah, cubalah penyelesaian yang diberikan.

◆ Ini adalah perkara biasa.
- Pemeluwapan di dalam ketuhar
- Aliran udara di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Pantulan cahaya di sekeliling pintu dan bingkai luar
- Wap keluar dari sekeliling pintu atau lubang-lubang

◆ Ketuhar tidak hidup apabila anda menekan butang **Start**.
- Adakah pintu tertutup rapat?

◆ Makanan tidak masak langsung
- Adakah anda melaraskan penentu masa dengan betul dan/atau menekan butang **Start**?
- Adakah pintu tertutup?
- Adakah litar elektrik anda mempunyai beban lebih dan menyebabkan fius terbakar atau menyebabkan alat pemutus terpasang?

◆ Makanan sama ada terlampau masak atau kurang masak
- Adakah jangka masa memasak yang sesuai dilaraskan bagi jenis makanan itu?
- Adakah aras kuasa yang sesuai dipilih?

◆ Percikan api dan bunyi meletup-letup berlaku di dalam ketuhar (pengarkaan)
- Adakah anda menggunakan bekas yang mempunyai perapi logam?
- Adakah anda meninggalkan garpu atau perkakas logam yang lain di dalam ketuhar?
- Adakah kerajang aluminium terlalu hampir dengan dinding bahagian dalam?

◆ Ketuhar mengakibatkan gangguan dengan radio dan televisyen
- Sedikit gangguan mungkin berlaku pada televisyen dan radio apabila ketuhar dikendalikan. Ini adalah perkara biasa. Untuk menyelesaikan masalah ini, pasangkan ketuhar jauh dari televisyen, radio dan aerial.
- Sekiranya gangguan dikesan oleh mikropemproses ketuhar, paparan boleh dilaraskan semula (reset). Untuk menyelesaikan masalah ini, cabut palam kuasa dan pasang ia semula. Laraskan semula waktu.

✉ Sekiranya garis panduan di atas tidak membolehkan anda menyelesaikan masalah, hubungi wakil penjual setempat anda atau perkhidmatan selepas jualan SAMSUNG.

Memasak/Memanas Semula

Prosedur di bawah menerangkan cara memasak atau memanaskan semula makanan.

SENTIASA periksa seting memasak anda sebelum meninggalkan ketuhar tanpa jagaan.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar. Kemudian tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **Power level**.
   Hasilnya : Penunjuk 900W (kuasa memasak maksimum) dipaparkan.
   Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Power level** sekali lagi sehingga wattan yang sepadan dipaparkan. Rujuk jadual aras kuasa pada muka surat sebelah.



2. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.



3. Tekan butang **Start**.
   Hasilnya : Lampu ketuhar bernyala dan pinggan putar mula berputar.
   Proses memasak bermula, dan apabila selesai, ketuhar akan berbunyi bip empat kali.

 **Jangan** sekali-kali menghidupkan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong.

 Sekiranya anda mahu memanaskan sesuatu hidangan untuk tempoh masa yang singkat pada kuasa maksimum (900W), hanya tekan butang **+30s** sekali bagi setiap 30 saat masa memasak. Ketuhar akan dihidupkan serta-merta.

Aras Kuasa

Anda boleh memilih aras kuasa di bawah.

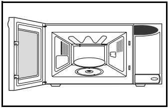
Aras Kuasa	**Output**	
	GELOMBANG MIKRO	**GRIL**
TINGGI	900 W	
SEDERHANA TINGGI	600 W	
SEDERHANA	450 W	
SEDERHANA RENDAH	300 W	
CAIR BEKU	180 W	
RENDAH	100 W	
GRIL	-	1300 W
GABUNGAN III	600 W	1300 W
GABUNGAN II	450 W	1300 W
GABUNGAN I	300 W	1300 W

 Sekiranya anda memilih aras kuasa yang lebih tinggi, masa memasak mesti dikurangkan. Sekiranya anda memilih aras kuasa yang lebih rendah, masa memasak mesti ditingkatkan.

MA

Menghentikan Proses Memasak

Anda boleh menghentikan proses memasak pada bila-bila masa untuk memeriksa makanan.





1. Untuk berhenti sementara:
Buka pintu ketuhar.
Hasilnya : Proses memasak berhenti. Untuk menyambung semula memasak, tutup pintu ketuhar dan tekan **Start** sekali lagi.

2. Untuk berhenti sama sekali.
Tekan butang **Stop/Pause**.
Hasilnya : Proses memasak berhenti.
Sekiranya anda mahu membatalkan seting memasak, tekan butang HENTI sekali lagi.

 Anda juga boleh membatalkan mana-mana seting sebelum bermula dengan hanya menekan butang Batal **Stop/Pause**.

Melaraskan Masa Memasak

Anda boleh menambahkan masa memasak dengan menekan butang +30s sekali bagi setiap 30 saat yang hendak ditambah.



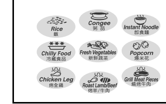
Tekan butang **+30s** sekali bagi setiap 30 saat yang hendak ditambah.

 Gunakan perkakas yang selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro sahaja.

Mengguna Ciri Memanas Semula/Memasak Segera

Dengan ciri Memanas Semula dan Memasak Segera (Instant Reheat/ Cook), masa memasak dilaraskan secara automatik dan anda tidak perlu menekan butang Start/+30s. Anda boleh melaraskan bilangan hidangan dengan menekan butang Memanas Semula dan Memasak Segera berapa kali yang diperlukan.

Mula-mula, letakkan makanan di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.



Tekan butang Memanas Semula dan Memasak Segera yang anda mahu berapa kali yang diperlukan.

Hasilnya : Proses memasak bermula selepas dua saat. Apabila ia telah selesai:

1) Ketuhar berbunyi bip empat kali.
2) Isyarat peringatan akhir akan berbunyi 3 kali (sekali setiap minit).
3) Masa dan lama penggunaan akan tertera, setelah membuka pintu dan menekan butang **Stop/Pause**.

Contoh: Tekan butang “MEE SEGERA” (🍜) sebanyak dual kali utnuk memasak 300 gram mee segera. Rujuklan jadual di muka surat sebelah untuk keterangan lebih lanjut.

 Gunakan perkakas yang selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro sahaja.

Seting Memanas Semula/Memasak Segera

Berikut ini adalah jadual yang menunjukkan berbagai-bagai program untuk memanaskan dan memasak , jumlah bahan yang digunakan dan waktu yang diperlukan serta berbagai-bagai hal lain yang perlu diperhatikan.

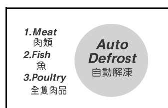
Makanan/ Butang	Saiz Hidangan	Standing Time	Cadangan
Nasi	**1 hidangan** nasi : 100g air : 170ml **2 hidangan** nasi : 200 g air : 340 ml **3 hidangan** nasi : 300 g air : 500 ml	5 minit.	Basuh beras dan toskan. Rendam beras dengan air dalam mangkuk selama 30 minit. Tutuplah selama sedang memasak dan kacau sebelum dimasak dan biarkan.
Congee	**1 hidangan** nasi : 50 g water : 750 ml **2 hidangan** nasi : 100 g air : 1300 ml	-	Basuh beras dan toskan. Rendam beras dalam semangkuk air selama 30 minit. Masak mee segera dan jangan ditutup.
Instant Noodle	**1 hidangan** nasi :80 g air : 250 ml **1 hidangan** nasi : 160 g air : 500 ml	-	Memasukkan mee segera dalam mangkuk. Tambahkan air. Tutuplah sewaktu memasak dan biarkan. Kacau dan biarkan.
Makanan pedas	300 - 350 g 400 - 450 g	-	Letakkan makanan dingin di dalam pinggan dan tutuplah sewaktu memasak dan biarkan. Kacau dan biarkan.
Sayur segar	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	-	Basuh sayuran segar. Masukkan sayuran segar ke dalam mangkuk. Tutup sewaktu memasak dan biarkan.
Pop Corn	Gunakan beg pop corn ketuhar gelombang mikro.(setiap beg dapat memuat 80-100g)	5 minit.	Jangan lipat beg tersebut dan letakkan ia di tengah ketuhar pada bahagian kanan.
Kaki ayam	200 g 400 g 600 g	5 minit.	Sapukan potongan ayam dengan minyak dan tambahkan rempah seperti lada sulah dan sebagainya. Letakkan potongan ayam tadi dengan bahagian bertulang di atas rak ketuhar. Bila Anda mendengar bunyi BEEP, balikkan dan sapu dengan minyak.
Daging/ Kambing Panggang	180-250 g 350-430 g 550-630 g	5 minit.	Sapukan dengan sos A1(sos stik) , Sos Kacang Soya, lada sulah, gula, bawang dan biarkan selama 15 minit. Siat-siatkan daging dengan garfu sebelum di sapukan rempah, supaya daging empuk. Bila Anda mendengar bunyi beeps, balikkan daging dan sapukan lagi dengan rempah.
Potongan Daging bakar	50-80 g 100-130 g 150-180 g	5 minit.	Sapukan daging dengan sos A1(sos stik), sos Kacang Soya, lada sulah, bawang untuk selama 30 minit. Siatkan daging sebelum dilumurkan sos dan rempah, agar daging lebih empuk. Bila Anda mendengar bunyi beeps, balikkan dan sapukan lagi dengan sos dan rempah.

Mengguna Ciri Cair Beku Automatik (Auto Defrost)

Ciri Cair Beku Automatik membolehkan anda mencair beku daging, ayam, ikan atau roti/kek. Masa cair beku dan aras kuasa dilaraskan secara automatik. Anda hanya perlu memilih program dan beratnya sahaja.

✉ Gunakan bekas yang selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro sahaja.

Mula-mula letakkan makanan dingin beku di tengah-tengah pinggan putar dan tutup pintu ketuhar.



1. Tekan butang **Auto Defrost**.
   Tekan butang **Auto Defrost** sekali atau lebih daripada sekali menurut jenis makanan yang akan dicairbekukan. Rujuk jadual pada muka surat sebelah untuk maklumat lanjut.

Kg 公斤
g 公克

2. Pilih berat dengan menekan butang **kg** dan **g** seperti yang dikehendaki.

Start /+30s 開始/+30秒

3. Tekan butang **Start**.
   Hasilnya :
   - Proses mencair beku bermula.
   - Ketuhar berbunyi bip separuh jalan untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan itu.
   - Tekan butang **Start** sekali lagi untuk menamatkan proses mencair beku.

✉ Anda juga boleh mencair beku makanan secara manual. Untuk berbuat demikian, pilih fungsi memasak/memanas semula gelombang mikro dengan aras kuasa 180W. Rujuk bahagian yang bertajuk "Memasak/Memanas Semula" pada muka surat 9 untuk maklumat lanjut.

Seting Cair Beku Automatik

Jadual yang berikut menunjukkan pelbagai program Cair Beku Automatik, kuantiti, 'standing time' dan cadangan-cadangan yang sesuai.

Tanggalkan segala jenis bahan pembungkus sebelum mencair beku. Letakkan daging, ayam, dan ikan di atas pinggan putar.

Makanan	Jenis Hidangan	Standing Time	Cadangan
1. Daging	0.2-2 kg	20-60 min	Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging (chop) dan daging cincang.
2. Ikan	0.2-2 kg	20-50 min	Balut ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk ikan yang tidak dipotong dan filet ikan.
3. Ayam	0.2-2 kg	20-60 min	Balut hujung kaki dan kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam yang tidak dipotong dan ayam yang dipotong-potong.

Menggunakan Ciri Pemanasan Automatik

Program pemanasan automatik mempunyai 3 set waktu sebelum pengendalian. Anda tidak perlu untuk mengatur sama ada waktu memasak atau tahap kuasa elektrik.

Jumlah hidangan yang tersedia akan secara automatik mengatur pada angka satu atau boleh ditukar dengan menyentuh butang jumlah hidangan/ butang 10s.

Mula-mula letakkan makanan ditengah pinggan putar.



1. Pilih jenis makanan yang hendak di masak dan tekan butang **Auto Reheat** sekali atau beberapa kali.



2. Pilih besar hidangan dengan menekan butang **serving/ 10s** (Rujuk jadual di muka surat sebelah).



3. Tekan butang **Start**.

Hasilnya: Pengendalian masak akan dimulai setelah kira-kira dua saat.. Bila telah selesai:

1) Ketuhar akan berbunyi beeps empat kali.
2) Peringatan terakhir akan membunyikan beeps sebanyak tiga kali. (sekali setiap minit).
3) Lama waktu pemakaian akan tertera lagi.

Seting Pemanasan Automatik

Jadual berikut ini akan menunjukkan berbagai-bagai jenis program pemanasan automatik, kuantiti dan lama waktu memasak serat berbagai hal yang diperlukan yang lain.

Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Standing Time	Cadangan
1. Makanan siap masak	300-350 g 400-450 g	3 minit.	Letakkan di dalam pinggan keramik dan tutuplah dengan plastik lekap (cling film) Program ini sesuai untuk hidangan yang mengandung tiga bahan (daging dengan sos, sayuran. dan makanan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta).
2. Sup/ Sos	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	1-2 minit.	Letakkan dalam mangkuk atau pinggan sup keramik, tutp ketika memanaskan dan biarkan. Kacau dengan teliti sebelum memasak dan selepas memasak.
3. Minuman	150 ml 250 ml	1-2 minit.	Keluarkan kopi, susu, air dari peti ais, tutp dan panaskan.

MA

Menggunakan Ciri Pengukus

Untuk memasak yis tekan butang Steam Cook sekali.

Untuk memasak roti, tekan butang Steam Cook dua kali.

Untuk memasak ikan tekan butang Steam Cook tiga kali.

Mula-mula, letakkan makanan/hidangan di tengah pinggan putar. Kemuadian tutup pintu..



1. Pilih jenis makanan yang hendak dimasak dengan menekan butang **Steam Cook** sekali atau lebih.



2. Pilih besar hidangan dengan menekan butang **serving/ 10s** (Rujuk jadual di muka surat sebelah).



3. Tekan butang **Start**.
   Hasilnya: Pengendalian masak akan dimulai setelah kira-kira dua saat.. Bila telah selesai:
   1) Ketuhar akan berbunyi beeps empat kali.
   2) Peringatan terakhir akan membunyikan beeps sebanyak tiga kali. (sekali setiap minit).
   3) Lama waktu pemakaian akan tertera lagi.

Seting Pengukus

Jadual berikut ini menunjukkan berbagai-bagai jenis program pemanasan automatik, kuantiti dan lama waktu memasak yang diperlukan.

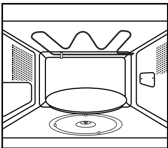
Kod/Makanan	Saiz Hidangan	Standing Time	Cadangan
1. Beku dingin	150 g 300 g 450 g	1 minit.	Potong kedua-dua hujung paket dan letakkan dalam mangkuk yang rendah. Atur yis atau roti dari luar ke dalam.. Tutuplah ketika sedang memasak dan biarkan.
2. Roti	150 g 300 g 450 g	1 minit.	Potong kedua-dua hujung paket dan letakkan dalam mangkuk yang rendah . Atur yis atau roti dari luar ke dalam. Tutuplah ketika sedang memasak dan biarkan.
3. Ikan	200 g 400 g 600 g	1 minit.	Basuh ikan dengan betul, potong kepada bebrapa potongan di atas badan ikan, keluarkan mata ikan. Lumurkan ikan dengan sos dan tambahkan dengan rempah yang disuaki seperti halia, cendawan dan lain-lain. Letakkan dalam mangkuk rendah, tutup ketika memasak dan biarkan. Aduk rata dan biarkan.

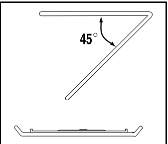
Memilih Kedudukan Unsur Pemanasan

Unsur pemanasan digunakan apabila menggril. Ia boleh diletakkan dalam satu atau dua kedudukan:

- ***Kedudukan mendatar untuk menggril atau memasak gabungan gelombang mikro + gril***

 Ubah kedudukan unsur pemanasan hanya apabila ia telah sejuk dan jangan gunakan paksaan yang keterlaluan apabila meletakkannya dalam kedudukan menegak.

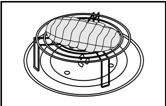




Untuk melaraskan unsur pemanasan kepada...	**Oleh itu....**
Kedudukan mendatar (gril atau gabungan gelombang mikro +gril)	◆ Tarik unsur pemanasan ke arah anda ◆ Tolak ke atas sehingga ia selari dengan bumbung ketuhar
Apabila membersihkan bahagian atas di dalam ketuhar, lebih menyenangkan kalau pemanas ditarik ke bawah sebanyak 45° terlebih dahulu dan kemudian membersihkannya.	

Memilih Aksesori

Gunakan perkakas yang selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; jangan gunakan bekas atau pinggan plastik, cawan kertas atau kertas dapur, dan sebagainya.



Sekiranya anda mahu memilih mod memasak gabungan (gril dan gelombang mikro), gunakan bekas yang selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro dan tahan ketuhar. Perkakas dan peralatan memasak logam boleh merosakkan ketuhar anda.

 Untuk maklumat lanjut mengenai perkakas dan peralatan memasak yang sesuai, rujuk Panduan Perkakas Memasak pada muka surat 19.

MA

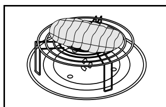
MA

Menggril

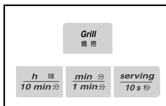
Gril membolehkan anda memanaskan atau memerangkan makanan dengan cepat tanpa menggunakan gelombang mikro. Untuk tujuan ini, sebuah rak gril (rak logam) dibekalkan bersama dengan ketuhar gelombang mikro anda.



1. Panaskan gril terlebih dahulu kepada suhu yang dikehendaki dengan menekan butang **Grill** dan kemudian tekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.



2. Buka pintu ketuhar dan letakkan makanan di atas rak.



3. Tekan butang **Grill**. Pilih masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.



4. Tekan butang **Start**.

 Jangan bimbang sekiranya pemanas hidup dan mati semasa menggril. Sistem ini direka bentuk untuk mencegah ketuhar daripada menjadi terlampau panas.

 Sentiasalah gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia akan menjadi terlalu panas.

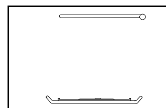
 Periksa untuk memastikan unsur pemanasan berada dalam kedudukan mendatar.

Menggabungkan Gelombang Mikro dan Gril

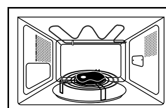
Anda juga boleh menggabungkan gelombang mikro dan gril untuk memasak dengan cepat dan memerang pada masa yang sama.

 SENTIASALAH gunakan perkakas memasak yang tahan ketuhar dan selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro. Bekas kaca atau seramik adalah sangat sesuai kerana ia membolehkan gelombang mikro menembusi makanan dengan sekata.

 SENTIASALAH gunakan sarung tangan ketuhar apabila menyentuh bekas di dalam ketuhar kerana ia akan menjadi sangat panas.



1. Pastikan unsur pemanasan dalam kedudukan mendatar; rujuk muka surat 25 untuk maklumat lanjut.



2. Buka pintu ketuhar dengan menekan butang besar di penjuru bawah kanan panel kawalan. Letakkan makanan di atas rak dan letakkan rak di atas pinggan putar. Tutup pintu ketuhar.



3. Tekan butang **Combi**.
   - Pilih aras kuasa yang sesuai dengan menekan butang **Combi** sekali lagi sehingga aras kuasa yang sepadan dipaparkan.
   - Anda tidak boleh melaraskan suhu gril.



4. Laraskan masa memasak dengan menekan butang **10min**, **1min** dan **10s**.



5. Tekan butang **Start**.
   Hasilnya : Masakan di gabung bermula.
   Apabila masa memasak tamat, ketuhar berbunyi bip empat kali.

 Kuasa maksimum bagi mod gabungan gelombang mikro dan gril ialah 600W.

Memasak Berbilang Tahap

Ketuhar gelombang mikro anda boleh diprogramkan untuk memasak makanan sehingga dalam empat tahap.

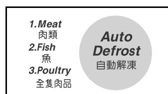
Contohnya : Anda mahu mencair beku makanan dan memasaknya tanpa perlu melaraskan semula selepas setiap tahap. Oleh itu, anda boleh mencair beku dan memasak 500g ikan dalam empat tahap:

- ***Mencair beku***
- ***Masak I***
- ***Masak II***

✉ Anda boleh melaraskan di antara dua dan empat tahap dalam memasak berbilang tahap.

✉ Kalau anda melaraskan empat tahap, tahap pertama mestilah mencair beku dan tahap kedua mestilah masa biar.

✉ Jangan tekan butang **Start** sehinggalah anda telah melaraskan tahap terakhir.



1. Tekan butang **Auto Defrost** sekali atau lebih daripada sekali.
   (ikan dalam contoh ini)



2. Laraskan beratnya dengan menekan butang **kg** dan **g** berapa kali yang sesuai (500g dalam contoh ini).



3. Tekan butang **Power Level**.
   Mod gelombang mikro(I);
   ⊿ **Power level**;jika perlu, laraskan aras kuasa dengan menekan sekali lagi butang sekali atau lebih daripada sekali (600W dalam contoh ini)



4. Laraskan masa memasak dengan menekan butang 10min, 1min dan 10s berapa kali yang sesuai (4 minit dalam contoh ini).



5. Tekan butang **Grill**.
   Mod Bakar(Grill) (II)



6. Laraskan masa memasak dengan menekan butang 10min, 1min dan 10s berapa kali yang sesuai (5 minit dalam contoh ini).
   (Waktu maksimum utnuk membakar adalah selama 60 minit.)



7. Tekan butang **Start**.
   <u>Hasilnya :</u> Empat mod (cair beku, standing time dan memasak (I, II) dipilih satu demi satu. Menurut mod cair beku yang telah anda pilih, ketuhar akan membunyikan bip pada separuh masa anda mencair beku untuk mengingatkan anda supaya membalikkan makanan.
   ◆ Apabila proses measak selesai, ketuhar berbunyi bip empat kali.

MA

Menutup Pembunyi Bip

Anda boleh menutup pembunyi bip bila-bila masa saja anda mahu.



1. Tekan butang **Stop/Pause** dan butang **Start** secara serentak.
Hasilnya: Keadaan berikut ini dipaparkan.

OFF

◆ Ketuhar tidak akan berbunyi beeps setiap kali Anda menekan butang atau telah selesai memasak.



2. Untuk memasang semula beeper, tekan butang **Stop/ Pause** dan **Start** sekali lagi secara serentak.
Hasilnya : Keadaan berikut ini dipaparkan.

On

◆ Ketuhar berfungsi dengan pembunyi bipnya terpasang semula.

Mengunci Ketuhar Gelombang Mikro Anda Untuk Keselamatan

Ketuhar gelombang mikro dipasang dengan program Keselamatan Kanak-kanak khas yang membolehkan ketuhar ini 'dikunci' supaya kanak-kanak atau sesiapa saja yang tidak biasa dengannya tidak boleh memasangnya dengan tidak sengaja.

Ketuhar ini boleh dikunci pada bila-bila masa sahaja.



1. Tekan butang **Stop/Pause** dan Jam secara serentak.
Hasilnya : Ketuhar terkunci (tiada fungsi yang boleh dipilih).

◆ Huruf "L" akan dipaparkan.

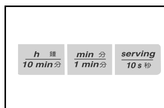
L



2. Untuk membuka ketuhar, tekan **Stop/Pause** dan Jam sekali lagi secara serentak.
Hasilnya : Ketuhar boleh digunakan seperti biasa.

Fungsi Mengingat

Untuk kemudahan anda, ketuhar ini mengingati mod memasak yang terakhir.



1. Tambahkan masa memasak menggunakan butang **10min**, **1min** dan **10s**.



2. Tekan butang **Start**.



- Apabila proses memasak selesai, isyarat peringatan akhir akan membunyikan bip 3 kali (sekali setiap minit). Selepas itu, mod memasak akan di "LARASKAN SEMULA" (reset) dan ketuhar akan terlupa mod memasak yang terakhir itu.
- Sekiranya tiada pengendalian selepas pintu ketuhar dibuka dan ditutup sekali, mod memasak akan di "LARASKAN SEMULA" selepas 30 saat.
- Tekan butang **Stop/Pause** dan kemudian mod memasak akan diLARASKAN SEMULA (RESET).

Panduan Perkakas Memasak

Untuk memasak makanan di dalam ketuhar gelombang mikro, gelombang mikro mesti dapat menembusi makanan, tanpa dipantulkan atau diserap oleh bekas yang digunakan.

Oleh itu, anda mestilah berhati-hati apabila memilih perkakas memasak. Sekiranya perkakas memasak itu ditanda selamat digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro, anda tidak perlu khuatir.

Jadual berikut menyenaraikan pelbagai jenis perkakas memasak dan menunjukkan sama ada ia boleh dan bagaimana ia harus digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Perkakas Memasak	Selamat Di Dalam Gelombang Mikro	Komen
Kerajang aluminium	✓ ✗	Boleh digunakan dalam kuantiti yang kecil untuk melindungi bahagian-bahagian tertentu daripada menjadi terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku sekiranya kerajang itu terlalu dekat dengan dinding ketuhar atau sekiranya terlalu banyak kerajang digunakan.
Pinggan memerang (browning plate)	✓	Jangan memanaskan terlebih dahulu lebih dari pada lapan minit.
Barang tembikar dan tanah liat	✓	Barang porselin, barang tembikar dan tanah liat berglis biasanya sesuai, kecuali kalau dihias dengan perapi logam.
Bekas kadbod poliester pakai buang	✓	Sesetengah makanan dingin beku dibungkus di dalam bekas ini.
Pembungkus makanan segera		
• Cawan/bekas polistirena	✓	Boleh digunakan untuk memanaskan makanan. Terlampau panas boleh menyebabkan polistirena itu lebur.
• Beg kertas atau surat khabar	✗	Boleh terbakar.
• Kertas kitar semula atau perapi logam	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Perkakas kaca		
• Perkakas dari ketuhar ke meja	✓	Boleh digunakan, kecuali kalau dihias dengan perapi logam.
• Perkakas kaca halus	✓	Boleh diguna untuk memanaskan makanan atau cecair. Kaca yang mudah pecah mungkin pecah atau retak sekiranya dipanaskan dengan mengejut.
• Balang kaca	✓	Mesti keluarkan penutup. Sesuai untuk pemanasan sahaja.
Logam		
• Bekas	✗	Punca utama berlakunya pengarkaan atau kebakaran.
• Beg pendingin beku diikat pulas	✗	
Kertas		
• Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur	✓	Untuk masa memasak yang pendek dan memanas. Juga untuk menyerap lembapan yang berlebihan.
• Kertas kitar semula	✗	Boleh menyebabkan pengarkaan.
Plastik		
• Bekas	✓	Terutamanya kalau termoplastik yang tahan panas. Beberapa plastik lain boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. Jangan gunakan plastik melamin.
• Plastik lekap (cling film)	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan. Berhati-hati apabila menanggalkan plastik lekap kerana wap panas akan keluar.
• Beg pendingin beku	✓ ✗	Hanya kalau boleh direbus atau tahan ketuhar. Tidak harus kedap udara. Cucuk dengan garpu, jika perlu.
Kertas lilin atau kertas minyak	✓	Boleh digunakan untuk mengekalkan lembapan dan mengelakkan percikan.

MA

MA

GELOMBANG MIKRO

Tenaga gelombang mikro sebenarnya menembusi makanan, ditarik dan diserap oleh kandungan air, lemak dan gulanya.
Gelombang mikro menyebabkan molekul-molekul di dalam makanan bergerak dengan pantas. Pergerakan molekul-molekul yang pantas ini mewujudkan geseran dan haba yang terhasil memasak makanan.

MEMASAK

Perkakas memasak untuk gelombang mikro:

Perkakas memasak mesti membolehkan tenaga gelombang mikro meresap masuk melaluinya untuk kecekapan maksimum. Gelombang mikro dipantulkan oleh logam, seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga, tetapi ia boleh menembusi seramik, kaca, porselin dan plastik serta kertas dan kayu. Jadi makanan tidak boleh sekali-kali dimasak di dalam bekas logam.

Makanan yang sesuai dimasak menggunakan gelombang mikro:

Banyak jenis makanan sesuai untuk gelombang mikro, termasuk sayur-sayuran segar atau dingin beku, buah-buahan, pasta, nasi, bijian, kekacang, ikan, dan daging. Sos, kastard, sup, puding kukus, jeruk, dan cutni juga boleh dimasak di dalam ketuhar gelombang mikro. Pada umumnya, memasak menggunakan gelombang mikro adalah ideal untuk sebarang jenis makanan yang biasanya dimasak di atas hob. Sebagai contohnya, mencairkan mentega atau coklat (lihat bab mengenai panduan, teknik dan petua).

Menutup makanan semasa memasak

Menutup makanan semasa memasak adalah sangat penting kerana air yang tersejat naik sebagai wap dan menyumbang kepada proses memasak. Makanan boleh ditutup dalam pelbagai cara; contohnya, dengan pinggan seramik, penutup plastik atau plastik lekap yang sesuai digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro.

Masa Biar

Selepas memasak selesai, masa biar adalah penting untuk membolehkan suhu menjadi sekata di dalam makanan.

Panduan memasak untuk sayur-sayuran dingin beku

Gunakan mangkuk kaca Pyrex berpenutup yang sesuai. Masak dengan ditutup untuk masa minimum - lihat jadual. Terus memasak untuk mendapatkan hasil yang anda ingini.
Kacau dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Masukkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Bayam	150g	600W	5-6	2-3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Brokoli	300g	600W	8-9	2-3	Masukkan 30ml (2 sudu besar) air sejuk.
Kacang pis	300g	600W	7-8	2-3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Kacang hijau	300g	600W	7½-8½	2-3	Masukkan 30ml (2 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (lobak merah/ kacang pis/ jagung)	300g	600W	7-8	2-3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.
Sayur-sayuran Campur (cara Cina)	300g	600W	7½-8½	2-3	Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sejuk.

Panduan memasak untuk sayur-sayuran segar

Gunakan mangkuk kaca Pyrex berpenutup. Masukkan 30-45ml air sejuk (2-3 sudu besar) bagi setiap 250g kecuali kuantiti air yang lain disyorkan - lihat jadual. Masa dengan ditutup untuk masa minimum - lihat jadual. Teruskan memasak untuk mendapatkan hasil yang anda ingini. Kacau sekali semasa memasak dan sekali selepas memasak. Masukkan garam, herba atau mentega selepas memasak. Tutup semasa masa biar, iaitu selama 3 minit.

Petua: Potong sayur-sayuran segar kepada saiz yang sama besar. Semakin kecil ia dipotong, semakin cepatlah ia masak.

Semua sayuran segar mesti dimasak menggunakan kuasa gelombang mikro maksimum (900 W).

Makanan	Kuantiti	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Brokoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Potong bunga-bunga dalam saiz yang sama besar. Aturkan batang menghala ke tengah.
Kubis Brussels	250g	5-5½	3	Masukkan 60-75ml (5-6 sudu besar) air.
Lobak Merah	250g	3½-4	3	Potong lobak merah kepada saiz yang sama besar.
Bunga Kubis	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Potong bunga-bunga dalam saiz yang sama besar. Potong bunga yang besar kepada dua bahagian. Atur batang menghala ke tengah.
Courgettes	250g	3-3½	3	Hiris courgettes. Masukkan 30ml (2 sudu besar) air atau seketul kecil mentega. Masak sehingga lembut.
Terung	250g	2½-3	3	Hiris terung kepada kepingan yang kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon.
Lik	250g	3-3½	3	Hiris lik kepada kepingan yang tebal.
Cendawan	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau dipotong. Jangan tambah air. Renjiskan jus lemon. Masukkan garam dan lada sulah. Ditus sebelum dihidangkan.
Bawang	250g	4-4½	3	Hiris bawang atau potong dua. Masukkan 15ml (1 sudu besar) air sahaja.
Lada Benggala	250g	3½-4	3	Potong lada benggala kepada kepingan yang kecil.
Ubi Kentang	250g 500g	3-4 6-7	3	Timbang ubi kentang yang telah dibuang kulit nya dan potong kepada saiz yang sama besar, dibelah dua atau empat.
Lobak Putih	250g	4½-5	3	Lobak putih dipotong dadu kecil-kecil.

MA

Panduan memasak untuk nasi dan pasta

Nasi: Gunakan mangkuk kaca Pyrex yang besar dan berpenutup - nasi menjadi dua kali ganda banyaknya semasa memasak. Masak dengan ditutup.
Selepas masa memasak tamat, kacau sebelum standing time dan masukkan garam atau herba dan mentega.
Nota: Nasi mungkin tidak menyerap semua air selepas masa memasak tamat.

Pasta: Gunakan mangkuk kaca Pyrex yang besar. Masukkan air mendidih, secubit garam dan kacau hingga sebati. Masak dengan tidak ditutup.
Kacau sekali-sekala semasa dan selepas memasak. Tutup semasa standing time dan dituskan betul-betul selepas itu.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Beras Putih (dimasak separuh empuk)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Masukkan 500 ml air sejuk. Masukkan 750 ml air sejuk.
Beras Ceruh (dimasak separuh empuk)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Masukkan 500 ml air sejuk. Masukkan 750 ml air sejuk.
Beras Campur (beras + beras liar)	250g	900W	16-17	5	Masukkan 500 ml air sejuk.
Jagung Campur (beras + bijian)	250g	900W	17-18	5	Masukkan 400 ml air sejuk.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Masukkan 1000 ml air panas

MEMANAS SEMULA

Ketuhar gelombang mikro anda akan memanaskan semula makanan dalam masa yang jauh lebih singkat daripada yang biasa diambil oleh hob ketuhar konvensional.
Gunakan aras kuasa dan masa memanas semula dalam carta berikut sebagai panduan. Masa dalam carta mengambil kira cecair dengan suhu bilik lebih kurang +18 hingga +20°C atau makanan dingin dengan suhu lebih kurang +5 hingga +7°C.

Menyusun dan menutup

- Elakkan daripada memanaskan semula bahan-bahan besar seperti seketul besar daging - ia mudah menjadi terlampau masak dan kering sebelum bahagian tengahnya menjadi panas menggelegak. Memanaskan semula makanan yang telah dipotong kecil-kecil adalah lebih berhasil.

Aras kuasa dan mengacau

- Sesetengah makanan boleh dipanaskan semula menggunakan kuasa 900W manakala yang lain-lain harus dipanaskan semula menggunakan kuasa 600W, 450W ataupun 300W.
Semak jadual sebagai panduan. Secara amnya, lebih baik memanaskan semula makanan menggunakan aras kuasa yang lebih rendah sekiranya makanan itu tidak terlalu perisa dan dalam kuantiti yang banyak, kalau tidak kemungkinan ia akan menjadi panas terlalu cepat (contohnya, pai daging kisar)
- Kacau hingga sebati atau balikkan makanan semasa memanaskan semula untuk mendapatkan hasil yang terbaik. Kacau sekali lagi sebelum dihidangkan, jika boleh.
Berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Untuk mengelakkan didihan cecair yang membuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa standing time. Kami mengesyorkan anda meletakkan sebatang sudu plastik atau batang kaca ke dalam cecair itu.
Elakkan memanaskan makanan terlampau lama (dan dengan itu merosakkannya).
Lebih baik menganggar kurang masa memasak dan menambah masa memanas tambahan, jika perlu.

Memanas dan masa biar

- Apabila memanaskan semula makanan buat pertama kali, elok sekiranya anda membuat catatan masa yang diambil - untuk rujukan masa hadapan.
Sentiasa pastikan bahawa makanan yang dipanaskan semula itu panas menggelegak keseluruhannya.
Biarkan makanan sebentar selepas memanas semula - untuk membolehkan suhunya menjadi sekata. Standing time yang disyorkan selepas memanas semula ialah 2-4 minit, kecuali masa yang lain disyorkan dalam carta.
Berhati-hati apabila memanaskan cecair dan makanan bayi. Lihat juga bab yang menerangkan tentang langkah-langkah keselamatan.

MEMANASKAN SEMULA CECAIR

Sentiasa berikan standing time sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan untuk membolehkan suhu ketuhar menjadi sekata. Kacau semasa memanaskannya, jika perlu, dan SENTIASALAH kacau selepas memanaskannya. Untuk mengelakkan didihan yang membuak-buak dan kemungkinan kulit anda melecur, anda harus meletakkan sebatan sudu plastik atau batang kaca ke dalam minuman dan kacau sebelum, semasa dan selepas memanaskannya.

MEMANASKAN SEMULA MAKANAN BAYI

MAKANAN BAYI:

Tuangkan makanan bayi ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau hingga sebati selepas dipanaskan semula. Biarkan selama 2-3 minit sebelum dihidangkan. Kacau sekali lagi dan periksa suhunya. Suhu menghidang yang disyorkan ialah di antara 30-40°C.

SUSU BAYI:

Tuangkan susu ke dalam botol kaca yang telah disterilkan. Panaskan semula tanpa ditutup. Jangan sekali-kali memanaskan botol bayi tanpa menanggalkan putingnya kerana botol boleh meletup kalau terlampau panas. Goncang betul-betul sebelum standing time dan sekali lagi sebelum dihidangkan. Sentiasalah semak suhu susu atau makanan bayi dengan teliti sebelum memberikannya kepada bayi. Suhu menghidang yang disyorkan ialah 37°C.

NOTA:

Makanan bayi amat perlu diperiksa dengan teliti sebelum dihidangkan untuk mengelakkan kulit melecur.
Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual pada muka surat sebelah sebagai garis panduan untuk memanas semula.

<u>Panduan untuk Memanas Semula Dua Hidangan</u>

Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanas semula.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Sup (dingin)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Tuang ke dalam dua biji pinggan seramik yang dalam dan tutup. Letakkan sebiji pinggan terus di atas pinggan putar, dan sebiji lagi di atas rak. Kacau sebati selepas dipanas semula. Kacau sekali lagi sebelum dihidangkan.
Kari Ayam & Nasi (dingin)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Letakkan dua hidangan yang men\gandungi 2 komponen dingin di dalam dua biji pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Letakkan sebiji pinggan terus di atas pinggan putar dan sebiji lagi di atas rak.
Hidangan Sedia (dingin)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Letakkan dua hidangan yang men gandungi 2-3 komponen dingin di dalam dua biji pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Letakkan sebiji pinggan terus di atas pinggan putar dan sebiji lagi di atas rak.

Panduan Memasak (sambungan)

Memanaskan Semula Cecair dan Makanan

Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanas semula.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Minuman (kopi, susu, tea, air dengan suhu bilik)	150 ml (1cawan) 300 ml (2cawan) 450 ml (3cawan) 600 ml (4cawan)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Tuangkan dalam cawan keramik dan panaskan tanpa ditutup. Letakkan satu cawan di tengah tengah piring putar, dan 2 cawan yang lain secara bertentangan antara satu sama lain, dan tiga atau empat yang lain secara berkeliling. Aduk perlahan-lahan sebelum dan sesudah memasak, berhati-hatilah ketika mengeluarkannya dari ketuhar setelah selesai memasak.
Sup (dingin)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau sebati selepas dipanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum dihidangkan
Stew (dingin)	350g	600W	4½-5½	2-3	Letakkan stew di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanas semula dan sekali lagi sebelum dibiarkan dan dihidangkan.
Pasta dengan (dingin)	350g	600W	3½-4½	3	Letakkan pasta (contohnya, spageti atau mi telur) ke dalam pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sebelum dihidangkan.
Pasta dengan sos (dingin)	350g	600W	4-5	3	Letakkan pasta (contohnya, ravioli, tortellini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanas semula dan sekali lagi sebelum membiar dan menghidangkannya.
Hidangan Sedia (dingin)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Letakkan hidangan yang mengan dungi 2-3 komponen dingin di dalam bekas seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro.

Memanaskan Semula Makanan dan Susu Bayi

Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk memanas semula.

Makanan	Kuantiti	Kuasa	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Makanan bayi (sayur + daging)	190g	600W	30saat	2-3	Tuangkan ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak dengan ditutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum dihidangkan, kacau sebati dan periksa suhu dengan teliti.
Bubur bayi (bijian + susu + buah)	190g	600W	20saat	2-3	Tuangkan ke dalam pinggan seramik yang dalam. Masak dengan ditutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum dihidangkan, kacau sebati dan periksa suhu dengan teliti.
Susu bayi	100ml 200ml	300W	30-40 saat 1 min. hingga 1 min. 10 saat	2-3	Kacau atau goncang hingga sebati dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disterilkan. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang sebati dan biarkan sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum dihidangkan, goncang sebati dan periksa suhu dengan teliti.

MENCAIR BEKU

Gelombang mikro merupakan cara yang paling baik untuk mencairbekukan makanan dingin beku. Gelombang mikro mencairbekukan makanan dingin beku dengan lembut dalam jangka masa yang singkat. Ini merupakan satu kelebihan yang besar sekiranya tetamu yang tidak dijangkakan tiba-tiba berkunjung ke rumah anda.

Ayam dingin beku mestlah dilembutkan betul-betul sebelum memasaknya. Tanggalkan apa-apa ikatan logam dan keluarkan ia daripada pembalut untuk membolehkan cecair daripada proses pelembutan itu mengalir keluar

Letakkan makanan dingin beku di dalam pinggan tanpa ditutup. Balikkan separuh masa, tuskan cecair dan keluarkan hempedal secepat mungkin.
Periksa makanan itu sekali-sekala untuk memastikan ia tidak berasa suam.
Sekiranya bahagian-bahagian makanan itu yang lebih kecil dan lebih nipis mula menjadi suam, ia boleh dilindungi dengan membalutnya dengan jalur-jalur kerajang aluminium yang sangat kecil di sekelilingnya semasa mencair beku.

Sekiranya ayam mula menjadi suam di permukaan luarnya, berhenti melembutkannya dan biarkan ia selama 20 minit sebelum meneruskannya.
Biarkan ikan, daging dan ayam sebentar supaya ia betul-betul cair beku.
Standing time untuk mencair beku sepenuhnya berbeza-beza bergantung kepada kuantiti yang dicairbekukan. Sila rujuk jadual di bawah.

Petua: Makanan yang leper mencair beku lebih baik daripada makanan yang tebal dan kuantiti yang kecil memerlukan masa yang kurang daripada kuantiti yang besar. Ingat petua ini semasa mendingin beku dan mencairbekukan makanan.

Untuk mencair makanan beku makanan dingin dengan suhu lebih kurang -18°C hingga -20°C, gunakan jadual berikut sebagai panduan.

Semua makanan dingin beku mesti dicairbekukan menggunakan aras kuasa cair beku (180 W).

Makanan	Kuantiti	Masa (min.)	Standing Time (min.)	Arahan
Daging				
Daging kisar Stik babi	200g 400g 250g	6-7 10-12 7- 8	15-30	Letakkan daging di dalam pinggan seramik leper. Balut tepi-tepi yang nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.
Ayam				
Ketulan ayam Ayam seekor Tidak dipotong	500g (2 ketul) 1200g	14-15 32-34	15-60	Mula-mula, letakkan ketulan ayam dengan kulitnya di bawah, ayam seekor dengan dadanya ke bawah di dalam pinggan seramik leper. Balut bahagian-bahagian yang nipis seperti kepak dan hujung-hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.
Ikan				
Filet ikan Ikan seekor tidak dipotong	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Letakkan ikan dingin beku di tengah pinggan seramik leper. Susun bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung-hujung filet dan ekor ikan dengan kertas aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.
Buah-buahan				
Buah beri	250g	6-7	5-10	Ratakan buah di dalam pinggan kaca yang leper dan bulat (dengan diameter yang besar).
Roti				
Roti rol (setiap satu 50g) Roti bakar/ Sandwic Roti Jerman (tepung gandum rai)	2keping 4keping 250g 500g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Susun rol dalam bulatan atau susun roti secara mendatar di atas kertas dapur di tengah pinggan putar. Balikkan selepas separuh masa mencair beku.

MA

GRIL

Unsur pemanasan gril terletak di bawah bumbung rongga ketuhar. Ia berfungsi semasa pintu tertutup dan pinggan putar berputar. Putaran pinggan putar membuatkan makanan menjadi perang dengan lebih sekata. Memanaskan gril itu terlebih dahulu selama 4 minit akan menjadikan makanan itu perang dengan lebih cepat.

Perkakas memasak untuk menggril:

Haruslah kalis nyala dan boleh termasuk logam. Jangan gunakan apa-apa jenis perkakas memasak plastik kerana ia boleh menjadi cair.

Makanan yang sesuai untuk digril:

Potongan daging (chops), sosej, stik, hamburger, bakon dan hirisan gamon, kepingan ikan yang nipis, sandwic dan segala jenis roti bakar dengan bahan-bahan di atasnya (topping).

NOTA PENTING:

Apabila mod gril sahaja digunakan, pastikan unsur pemanasan gril itu berada di bawah bumbung ketuhar dalam kedudukan mendatar dan bukannya berada di dinding belakang dalam kedudukan menegak. Ingat bahawa makanan mesti diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan yang lain disyorkan.

GELOMBANG MIKRO + GRIL

Mod memasak ini menggabungkan haba sinaran yang datang daripada gril dengan kelajuan memasak gelombang mikro. Ia berfungsi hanya semasa pintu tertutup dan pinggan putar berputar. Disebabkan putaran pinggan putar ini, makanan menjadi perang dengan sekata. Tiga mod gabungan boleh didapati dengan mod ini:
600W + Gril, 450W = Gril dan 300W + Gril.

Perkakas memasak untuk memasak dengan gelombang mikro + gril

Gunakan perkakas memasak yang gelombang mikro boleh meresap melaluinya. Perkakas memasak haruslah kalis nyala. Jangan gunakan perkakas memasak logam dengan mod gabungan. Jangan gunakan sebarang jenis perkakas memasak plastik kerana ia boleh menjadi cair.

Makanan yang sesuai untuk memasak dengan gelombang mikro + gril:

Makanan yang sesuai untuk memasak menggunakan mod gabungan merangkumi segala jenis makanan yang telah dimasak yang perlu dipanaskan semula dan diperangkan (contohnya, pasta bakar), serta makanan yang memerlukan masa memasak yang pendek untuk memerangkan bahagian atas makanan. Mod ini juga boleh digunakan untuk hidangan makanan tebal yang menjadi lebih sedap sekiranya bahagian atasnya perang dan rangup (contohnya, ketulan ayam, membalikkannya pada separuh masa memasak). Sila rujuk jadual gril untuk maklumat lanjut.

NOTA PENTING:

Apabila menggunakan mod gabungan (gelombang mikro + gril), pastikan bahawa unsur pemanasan gril berada di bawah bumbung dalam kedudukan mendatar dan bukannya di dinding belakang dalam kedudukan menegak. Makanan harus diletakkan di atas rak tinggi, kecuali arahan yang lain disyorkan. Kalau tidak, ia harus diletakkan terus di atas pinggan putar. Sila rujuk arahan-arahan dalam carta berikut.

Makanan mesti dibalikkan kalau mahu ia menjadi perang di kedua-dua belahnya.

Panduan menggril untuk makanan segar

Panaskan gril terlebih dahulu dengan fungsi gril selama 4 minit.
Gunakan arah kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Makanan Segar	Kuantiti	Kuasa	Masa Sebelah	Masa 2 Belah	Arahan
Kepingan Roti Bakar	4keping (setiap satu 25g)	Gril sahaja	3½-4½	3-4	Letakkan kepingan roti bakar sebe lah-menyebelah di atas rak.
Rol Roti (sudah pun dibakar)	2-4 keping	Gril sahaja	2½-3½	1½-2½	Letakkan rol roti dengan bahagian bawahnya menghala ke atas dalam bulatan terus di atas pinggan putar.
Tomato Gril	200g (2biji) 400g (4biji)	300W + Gril	3½-4½ 5-6	-	Tomato dibelah dua. Bubuh sedikit keju di atasnya. Atur dalam bulatan di dalam pinggan kaca Pyrex yang leper. Letakkannya di atas rak.
Roti Bakar dengan Tomato & Keju	4 keping (300g)	300W + Gril	4-5	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar itu dengan bahan-bahan di atasnya di atas rak. Biarkan selama 2-3 minit.
Roti Bakar Hawaii (nanas, ham, kepingan keju)	2 keping (300g) 4 keping (600g)	450W + Gril	3½-4½ 6-7	-	Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan bahan-bahan di atasnya di atas rak. Letakkan 2 keping roti bakar bertentangan terus di atas rak. Biarkan selama 2-3 minit.
Kentang Bakar	250g 500g	600W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Ubi kentang dibelah dua. Letakkannya dalam bulatan di atas rak dengan bahagian yang dibelah itu di atas gril.

Makanan Segar	Kuantiti	Kuasa	Masa Sebelah	Masa 2 Belah	Arahan
Kentang/ Sayur Gratin (dingin)	500g	450W + Gril	9-11	-	Letakkan gratin segar di dalam mangkuk kaca Pyrex yang kecil. Letakkan mangkuk itu di atas rak. Selepas memasak biarkan selama 2-3 minit.
Ketulan Ayam	450g (2keping) 650g (2-3keping) 850g (4keping)	300W + Gril	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Lumurkan minyak dan rempah pada ayam. Letakkan dalam bulatan den gan tulang arah ke tengah. Letakkan seketul ayam di tengah-tengah rak ? Biarkan selama 2-3 minit.
Ayam Panggang	900g 1100g	450W + Gril	10-12 12-14	9-11 11-13	Lumurkan minyak dan rempah pada ayam. Letakkan ayam dalam kedudukan mengiring terus di atas pinggan putar. Biarkan selama 5 minit selepas menggril.

Panduan menggril untuk makanan segar

Makanan Segar	Kuantiti	Kuasa	Masa Sebelah	Masa 2 Belah	Arahan
Lamb Chops (sederhana masak)	400g (4keping)	Gril sahaja	10-12	8-9	Lumurkan minyak dan rempah pada lamb chops. Letakkan dalam bulatan di atas rak. Selepas menggril, biarkan selama 2-3 minit.
Stik Babi	250 g (2keping) 500 g (4keping)	MW + Grl	(300W+ Gri) 6-7 8-10	(Gril sahaja) 5-6 7-8	Lumurkan stik babi dengan minyak dan rempah. Letakkannya dalam bulatan di atas rak. Selepas menggril, biarkan selama 2-3 minit.
Ikan Panggang	450g 650g	300W + Gril	6-7 7-8	7-8 8-9	Lumurkan kulit ikan dengan minyak, herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah (kepala hingga ke ekor) di atas rak.
Epal Bakar	2 biji epal (berat 400g) 4 biji epal (berat 800g)	300W + Gril	6-7 10-12	-	Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di dalam pinggan kaca Pyrex yang leper. Letakkan pinggan itu terus di atas pinggan putar.

Panduan menggril untuk makanan dingin beku

Gunakan aras kuasa dan masa dalam jadual ini sebagai garis panduan untuk menggril.

Makanan Segar	Kuantiti	Kuasa	Masa Sebelah	Masa 2 Belah	Arahan
Rol Roti (setiap satunya berat 50g)	2 keping 4 keping	MW+ Gril	300W+ Gril 1½-2 2½-3	Gril sahaja 2-3 2-3	Susun rol roti dalam bulatan dengan bahagian bawahnya ke atas terus di atas pinggan putar. Gril sebelah lagi sehingga kepada kerangupan yang anda mahu. Biarkan selama 2-5 minit.
Baguette/Rot Bawang Putih	200-250 g (1keping)	MW+ Gril	450W+ Gril 3½-4	Gril sahaja 2-3	Letakkan baguette dingin beku menyerong di atas kertas pembakar di atas rak. Selepas menggril, biarkan selama 2-3 minit.
Gratin (sayur-sayuran atau kentang)	400g	450W+ Gril	13-15	-	Letakkan gratin dingin beku di dalam bekas kaca Pyrex yang kecil. Letakkan bekas itu di atas rak. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
Pasta (Cannelloni, Makaroni, Lasagne)	400g	600W+ Gril	14-16	-	Letakkan pasta dingin beku di dalam bekas kaca Pyrex segi empat tepat kecil yang leper . Letakkan bekas itu terus di atas pinggan putar. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.
Gratin Ikan	400g	450W+ Gril	16-18	-	Letakkan gratin ikan dingin beku di dalam bekas kaca Pyrex segi empat tepat kecil yang leper. Letakkan bekas itu terus di atas pinggan putar. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit.

Panduan Memasak (sambungan)

PETUA ISTIMEWA

MENCAIRKAN MENTEGA

Masukkan 50g mentega ke dalam bekas kaca yang dalam. Tutup dengan tudung plastik. Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900W sehingga mentega itu cair.

MENCAIRKAN COKLAT

Masukkan 100g coklat ke dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 3-5 minit menggunakan 450W sehingga coklat itu cair.
Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkannya. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkannya dari ketuhar.

MENCAIRKAN MADU YANG TERHABLUR

Masukkan 20g madu yang terhablur ke dalam bekas kaca kecil yang dalam.
Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300W sehingga madu itu cair.

MENCAIRKAN GELATIN

Masukkan kepingan gelatin yang kering (10g) ke dalam air sejuk selama 5 minit.
Masukkan gelatin yang telah dituskan ke dalam mangkuk kaca Pyrex yang kecil.
Panaskan selama 1 minit menggunakan 300W. Kacau selepas mencairkannya.

MEMASAK SADUR (GLAZE)/AISING (UNTUK KEK DAN GATEAUX)

Campurkan sadur (glaze) segera (anggaran 14g) dengan 40g gula dan 250 ml air sejuk. Masak tanpa ditutup di dalam mangkuk kaca Pyrex selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900W sehingga sadur/aising itu menjadi jernih. Kacau dua kali semasa memasaknya.

MEMASAK JEM

Masukkan 600g buah-buahan (contohnya, beri campur) ke dalam mangkuk kaca Pyrex berpenutup yang sesuai saiznya. Masukkan 300g sugar dan kacau sebati. Masuk dengan ditutup selama 10-12 minit menggunakan 900W. Kacau beberapa kali semasa memasakNYA. Tuangkan terus ke dalam botol kaca jem yang kecil yang mempunyai tudung putar. Biarkan di atas tudung selama 5 minit.

MEMASAK PUDING

Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500ml) dengan mengikuti cara penyediaan yang disyorkan oleh pengilang dan kacau hingga sebati. Gunakan mangkuk kaca Pyrex berpenutup yang sesuai saiznya. Masak dengan ditutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900W. Kacau beberapa kali semasa memasaknya.

MEMERANGKAN HIRISAN BADAM

Ratakan 30g hirisan badam di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa memerangkannya selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600W. Biarkannya selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan semasa mengeluarkannya dari ketuhar.

Membersihkan Ketuhar Gelombang Mikro Anda

MA

Bahagian-bahagian ketuhar gelombang mikro anda yang berikut harus dibersihkan dengan kerap untuk mengelakkan minyak dan serpihan makanan daripada terkumpul:

- ***Permukaan dalam dan luar***
- ***Pintu dan kedap pintu***
- ***Pinggan putar dan gelang pengguling***

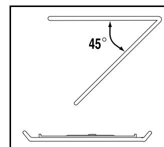
 SENTIASALAH memastikan kedap pintu bersih dan pintu tertutup dengan betul.

1. Bersihkan permukaan luar dengan kain lembut serta air suam yang bersabun. Bilas dan keringkan.
2. Bersihkan sebarang percikan atau kotoran pada permukaan dalam atau pada gelang pengguling dengan kain bersabun. Bilas dan keringkan.
3. Untuk melonggarkan serpihan makanan yang sudah keras dan menghilangkan bau, letakkan secawan air bercampur jus lemon/limau di atas pinggan putar dan panaskannya selama sepuluh minit pada kuasa maksimum.
4. Basuh pinggan yang selamat digunakan dalam mesin basuh pinggan mangkuk apabila perlu.

 **JANGAN** tumpahkan air ke dalam lubang-lubang udara. JANGAN **SEKALI-KALI** menggunakan sebarang produk atau pelarut kimia yang melelaskan. Berhati-hati apabila membersihkan kedap pintu untuk memastikan tiada serpihan makanan yang:

- Terkumpul
- Menghalang pintu daripada tertutup dengan betul

 Bersihkan rongga ketuhar gelombang mikro setiap kali selepas menggunakannya dengan larutan pencuci yang lembut, tetapi biarkan ketuhar gelombang mikro sejuk dahulu sebelum membersihkannya untuk mengelakkan kecederaan.



Apabila membersihkan bahagian atas di dalam rongga, lebih memudahkan sekiranya anda menarik pemanas ke bawah sebanyak 45° dan membersihkannya.

Menyimpan dan Membaiki Ketuhar Gelombang Mikro Anda

Beberapa langkah mencegah yang mudah perlu diambil semasa menyimpan dan menservis ketuhar gelombang mikro anda.

Ketuhar ini tidak harus digunakan jika pintu atau kedap pintunya rosak:

- ***Engsel pecah***
- ***Kedap yang semakin merosot prestasinya***
- ***Bingkai ketuhar yang herot atau bengkok***

Hanya juruteknik servis gelombang mikro yang berlayakan sahaja boleh membaiki ketuhar gelombang mikro.

☛ **JANGAN SEKALI-KALI** menanggalkan bingkai luar daripada ketuhar. Sekiranya ketuhar itu rosak dan perlu diservis atau anda berasa ragu-ragu tentang keadaannya:

- Cabut palamnya daripada soket dinding
- Hubungi pusat perkhidmatan selepas jualan yang terdekat

✉ Sekiranya anda mahu menyimpan ketuhar anda buat sementara waktu, pilihlah tempat yang kering dan tidak berhabuk.

- **Sebabnya:** Habuk dan keadaan yang lembap boleh merosakkan bahagian-bahagian di dalam ketuhar yang bergerak.

✉ Ketuhar gelombang mikro ini bukan untuk kegunaan komersil.

Spesifikasi Teknikal

SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produknya sepanjang masa. Justeru itu, kedua-dua spesifikasi teknikal dan panduan pengguna ini adalah tertakluk kepada perubahan tanpa notis.

Model	**CE2933N**
Sumber kuasa	230V ~ 50 Hz
Penggunaan kuasa Gelombang mikro Gril Mod gabungan	 1500 W 1300 W 2800 W
Kuasa keluaran	100 W / 900 W - 6 Aras (IEC-705)
Frekuensi kendalian	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Kaedah pendinginan	Motor kipas pendingin
Dimensi (W x H x D) Bahagian luar Rongga ketuhar	 517 x 297 x 404 mm 336 x 241 x 349 mm
Isipadu	28 liter
Berat Bersih	 Anggaran 18 kg

Nota

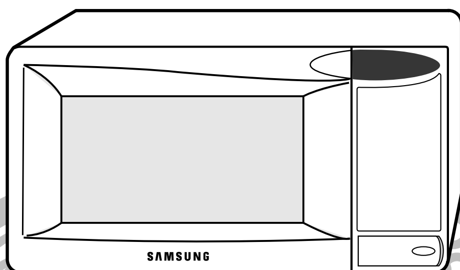

SAMSUNG
ELECTRONICS

SAMSUNG

微波爐

用戶手册和烹調指南

CE2933N



快速指南

烹調食物



1. 把食物放在微波爐內。
   選擇火力控制 (Power level) 要按火力控制鍵一或幾次。

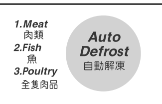


2. 按照需要按 10mim，1mim 或 10s 鍵選擇烹調時間。



3. 按下開始 (Start) 鍵。
   結果：烹調開始
   烹調結束微波爐發出 4 聲 "嗶" 音。

解凍食物



1. 把冷凍食物放在微波爐內。
   根據要解凍的食物種類按自動解凍 (Auto Defrost) 鍵一或多次。



2. 根據重量需要按下 kg(公斤) 或 g(公克) 鍵。



3. 按開始 (Start) 鍵。

增加烹調時間



仍將食物放在微波爐內。
每按一次或多次開始 /+30 秒鍵可以增加 30 秒鍾。

燒烤食物



1. 先按燒烤 (Grill) 鍵，然後按下 10mim，1mim 和 10s 鍵預先加熱燒烤架。

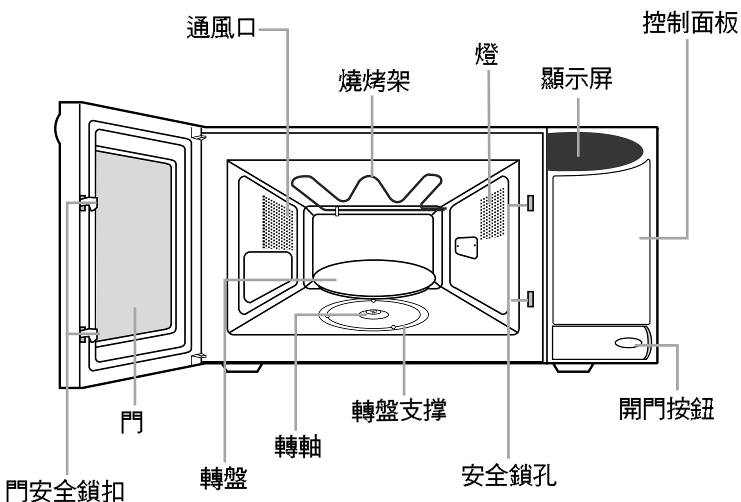


2. 把食物放在微波爐內的燒烤架上。
   按燒烤 (Grill) 鍵，再按 10mim，1mim，10s 鍵選擇烹調時間。

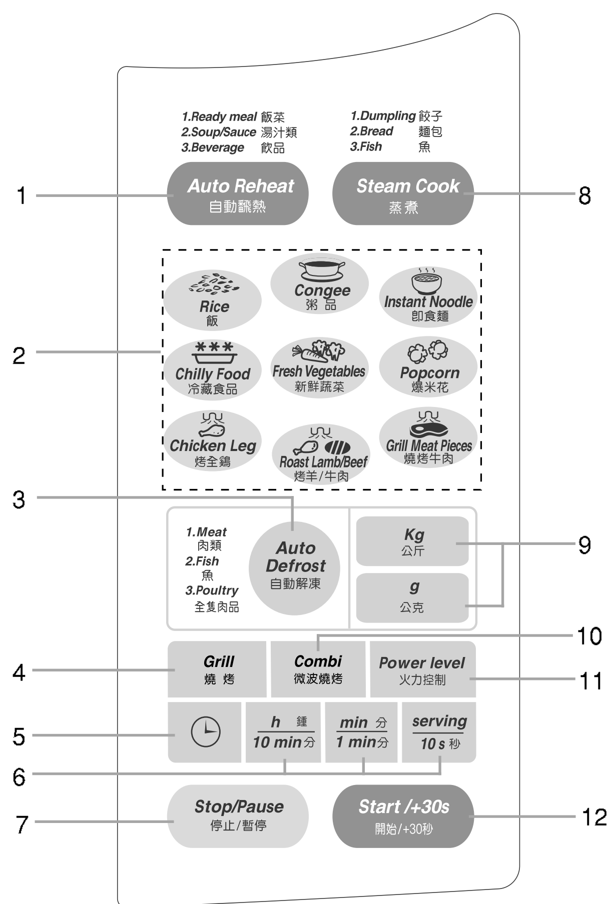


3. 按開始 (Start) 鍵。

微波爐



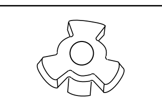
控制面板



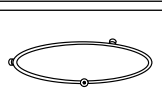
1. 自動翻熱選擇
2. 快速加熱 / 烹調選擇
3. 自動解凍功能選擇
4. 燒烤方式選擇
5. 時鍾設置
6. 時間設置
7. 停止 / 暫停鍵
8. 蒸煮選擇
9. 重量選擇
10. 組合燒烤方式選擇
11. 火力控制選擇
12. 開始按鈕

附件

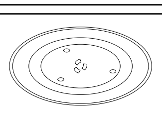
根據您所購買的不同型號的微波爐，他們分別配有許多不同用途的附件。



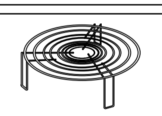
1. 轉軸，已經安放在微波爐底部電機的軸上。
   用途： 帶動轉盤轉動。



2. 轉盤支撐，放在微波爐的中央。
   用途： 支撐轉盤並按其軌道轉動。



3. 轉盤，放在轉盤支撐上，盤中央卡在轉軸上。
   用途： 烹調的食物主要放在轉盤上麵，它可以很容易取下來清洗。



4. 金屬燒烤架，放在轉盤上麵。
   用途： 金屬燒烤架可用於同時烹調兩碟食物。一碟放在燒烤架上，另一碟放在轉盤上。金屬燒烤架能用在燒烤和組合燒烤中。

☛ 在沒有轉軸和轉盤支撐的情形下，請勿使用微波爐。

如何使用這本手冊

您購買了一台三星微波爐，在您的用後手冊中提供了許多如何使用微波爐的信息：

- 安全使用要點
- 選擇適當的附件和餐具
- 有用的烹調技巧

在小冊子的頭幾頁，您會看到以下四種基本操作的快速指南：

- 烹調食物
- 解凍食物
- 燒烤食物
- 延長烹調時間

在手冊的前幾頁，您還會看到微波爐的圖解，尤其是控制面板，這樣您就會更容易找到按鈕。

		
重要	注意	警告

如何避免過量的微波能量外洩

不遵守以下的安全規則可能導致對人體有害的微波外洩。

(a) 在任何情況下不要在微波爐門打開或安全門鎖孔被塞住時試圖使用微波爐，不要將任何東西塞入安全鎖孔。

(b) 不要在微波爐的門和前面板之間放任何東西，或堆積食物或清潔後的殘留物在密封條上。使用後先用濕布擦拭，然後再用柔軟的乾布擦，以確保門和門的密封麵的清潔。

(c) 如果微波爐被損壞，在生產廠家培訓的合格的維修人員未修好前，請勿使用。

微波爐的門能夠完全關緊以及以下三樣沒有損壞是非常重要的：
(1) 門，門的封條以及密封麵。
(2) 門栓（損壞或丟失）
(3) 電線

(d) 微波爐不可給非生產廠商培訓的合格服務人員調整或修理。

安全使用要點

重要的安全指示。仔細閱讀以作參考。
在用微波爐烹調食物前，請檢查以下安全注意事項是否被執行。

1. 不可在微波爐內使用任何金屬餐具：
   - 金屬容器
   - 帶金銀邊的餐具
   - 串肉叉，叉子等。

   原因：會產生電弧或冒出火花而損壞微波爐。

2. 不可加熱：
   - 密封或真空包裝的瓶子，罐子，容器。

     如：嬰兒食品罐子。
   - 密封食物

     如：雞蛋，帶殼的堅果，番茄。

   原因：增加壓力會導致爆炸。
   竅門：打開蓋子，刺穿表皮、袋子等。

3. 不可在空的微波爐時使用
   原因：爐壁會被損壞
   竅門：總在微波爐內放一杯水。
   如果您在無意中啓動了微波爐，水會吸收微波。

4. 不可在背後的通風口上蓋布或紙
   原因：微波爐內排出的熱氣會點燃布或紙。

5. 常戴微波爐手套從爐內取碟子
   原因：有一些碟子會吸收微波，並且食物中的熱量也常常傳到碟子上。因此，碟子會很熱。

6. 不可觸摸加熱元件或爐內壁。
   原因：這些牆壁即使在烹調結束後，仍能引起燃燒，儘管它們看上去不會。不可把易燃物放入微波爐內。首先讓微波爐冷卻下來。

7. 爲減少爐內出火的危險性：
   - 不要在爐內儲存易燃物
   - 從紙或塑料包中拿出包扎用的金屬線。
   - 不要用微波爐烘乾您的報紙。
   - 如果發現冒煙，先關閉開關或拔掉電源，不要開微波爐門。

8. 在加熱嬰兒食品和液體時需特別注意
   - 常在微波爐關掉 20 秒鍾後再取出食物，以便使溫度穩定下來。
   - 如果有必要，加熱後經常搖動.
   - 加熱後要小心取出容器，當心被燙傷。
   - 存在延遲沸騰的危險。
   - 爲避免延遲沸騰和可能的燙傷，您應當在加熱後用塑料調羹或玻璃棒攪拌飲料。

     原因：加熱中，液體的沸點可能會延遲；這意思是噴發性的液體會在取出微波爐後沸騰，從而燙傷您自己。
   - 如果被燙傷，請按以下要求來做：
     * 將燙傷部位浸在冷水中至少 10 分鍾。
     * 用清潔、乾燥的布包扎。
     * 不要抹任何油脂或洗滌劑。
   - 絕對不可將容器盛的過滿，選擇開口較大的容器以防液體滲出。如果瓶頸過細，太熱時仍會爆炸。
   - 給嬰兒餵食物或牛奶前要經常檢查其溫度。
   - 給嬰兒奶瓶加熱時不要蓋奶嘴，否則可能因過熱引起爆炸。

9. 要小心不要損壞電線
   - 不要將電線或插頭浸入水中，讓電線遠離加熱麵。
   - 電線或插頭損壞時，請勿使用該微波爐。

10. 開門時請離微波爐至少一尺遠。
    原因：釋放的熱氣可能會引起燙傷。

11. 保持微波爐內清潔
    原因：粘在微波爐壁上的食物或油脂會損壞機器，並降低微波爐的效率。

12. 機器在操作中可能會發出“嘀嗒”聲，尤其在解凍模式下。
    原因：當電壓改變時就會發出這種聲音，這是正常的。

13. 微波爐內沒有東西而操作時，機器會自動斷電，放 30 分鍾後，您又可以正常操作了。

安全使用要點 （續）

重要的安全指示

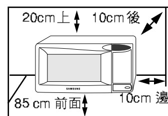
在烹調中，如果食物放在塑料容器、紙或其他易燃物質上時，您需要不斷的看著微波爐。

注意:

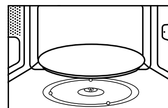
絶對不要讓孩子玩微波爐。在微波爐使用時也不要讓孩子在機器邊玩耍。不要在微波爐中儲藏孩子感興趣的東西。

安裝微波爐

把微波爐放在平穩堅固的平麵上



1. 當您安裝微波爐時，確保有足夠的通風條件，背后離牆至少 10cm (4inch), 兩邊至少 20 cm（8inches）空間，前面 85cm(33inches) 空間。



2. 移去微波爐內的所有東西。
   安裝轉軸支撐和轉盤。
   檢查轉軸支撐可以自由轉動。
3. 波爐應放在離插座較近的地方。

✻ 絕對不要擋住通風孔，否則機器因過熱而自動停機。直到機器冷卻後再蓋上機器。

✻ 爲了您個人的安全，請使用 3 項，230 伏，50Hz 交流電。如果電源線損壞，請交由生產商、服務中心或合格的服務人員更換，以免發生危險。

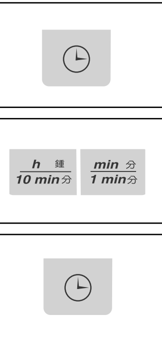
✻ 不可把微波爐裝在高溫或潮濕的環境下，如傳統烤箱，電暖爐附近。微波爐必須在額定電壓下操作，如果需要延長電線，其規格必須與機器原配的相同。在第一次使前需用濕布擦乾淨機器內部和門邊密封帶。

設置時間

您的微波爐內有一個內置鍾。時間可以用 12 小時或 24 小時來顯示，您必須設置鍾：

- 第一次安裝微波爐
- 斷電以後

✉ 當夏季與冬季時間轉換的時候不要忘記調整時間。



1. 顯示時間以 ... 然後按鍾 ⌚ ...

顯示時間以 ...	然後按鍾 ⌚ ...
24 小時	一次
12 小時	兩次

2. 用 h 鍵調整小時，min 鍵調整分鍾。
3. 當時間顯示正確後，按鍾 ⌚ 鍵啓動時鍾。
   <u>結果</u>：即使您不用微波爐時間，時間仍然被顯示出來。

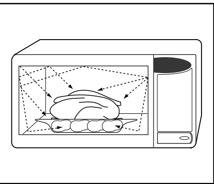
微波爐是如何工作的

微波是一種高頻電磁波；其釋放的能量可以使食物在不改變形狀和顏色的情情下被烹調和加熱。

您可以用微波爐：

- 火力控制
- 快速烹調 / 加熱
- 自動翻熱
- 蒸煮
- 烹調

烹調原則



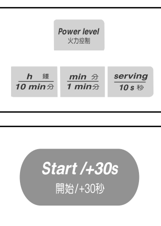
1. 磁電管產生的微波均勻的穿過轉盤上的食物，從而使食物被烹調。
2. 食物會吸收微波達 1 英寸（2.5 釐米）深。熱量在食物內的擴散使得烹調得以繼續。
3. 烹調時間根據容器和食物種類的不同而不同：
   - 數量和密度
   - 含水量
   - 初始溫度（是否被冷凍過）

☛ 由於食物因熱量擴散而被烹調，從爐中拿出食物時，烹調仍然會繼續。這本小冊子中所給出的標準時間會確保：

- 食物完全被烹調
- 食物內外溫度一致

檢查微波爐是否正確工作

下面這個簡單的程序可以檢查您的微波爐是否可以正常工作。
首先，在微波爐的托盤內放一碗水，然后，關上門。



1. 按火力控制 (Power level) 鍵，並且按 1min 幾次把時間設到 4-5 分鍾。

2. 按開始 (Start) 鍵。
   結果： 微波爐加熱 4-5 分鍾。
   水將會燒開。


微波爐的插頭必須插在合適的插座內。轉盤要放在爐內正確的位置上。如果選擇了非最大火力控制，水燒開的時間會延長。

有問題或疑問時該怎么辦

如果碰到以下問題，請用所給的辦法嘗試解決

◆ 這是正常的
- 在爐壁結露并會顯示
- 門和外殼附近有霧
- 門和外殼附近有燈光反射
- 門和通風口有蒸汽瀉出

◆ 當您按下開始 (Start) 鍵時，微波爐沒有動。
- 門有沒有關好？

◆ 食物沒有完全作好
- 您是否正確的設置了時間 / 或按了開始 (Start) 鍵 ?
- 門有沒有關好？
- 您是否因線路負荷過大而短路和燒壞保險。

◆ 食物被煮過頭了或還未作好
- 烹調的時間合適嗎？
- 火力控制選擇的合適嗎？

◆ 爐內發生火花和電弧
- 是否使用了帶金屬的碟子？
- 是否把叉子或其他金屬器具放在爐內了
- 鋁箔是否靠內壁太近？

◆ 微波爐引起對電視和收音機的干擾
- 微波爐會對電視和收音機產生輕微的干擾，這是正常的。讓微波爐遠離電視，收音機和天線可以解決這個問題。
- 如果爐內的微處理器感應到，干擾顯示器會被重新排列。解決這個問題是，拔下插頭再插上，重新設定時間。

✉ 如果以上指南還不能解決您的問題，請與當地銷售商或三星售後服務中心聯系。

烹調 / 預加熱

以下程序告訴您如何加熱和烹調食物。

在離開之前總要檢查微波爐的設置。

首先，把食物放在轉盤中央，然后，關上門。

1. 按下**火力控制** (Power level) 鍵。
   結果：900 瓦（最大烹調微波強度）會顯示出來：
   不斷的按**火力控制** (Power level) 鍵到顯示出一致的瓦數才選擇合適的烹調火力控制。參見下一頁的火力控制對照表。

2. 按 10min，1min，10s 鍵設定烹調時間。

3. 按開始 (Start) 鍵。
   結果：爐內燈亮，轉盤開始旋轉。
   烹調開始，結束時微波爐會發出 4 聲 “嗶” 音。

☛ 微波爐內沒有東西時絕不要開啓機器。

✉ 如果您希望用最大微波強度（900 瓦）在短時間內加熱一碟食物，僅需按 +30s 鍵一次就可加熱 30 秒鍾，微波爐馬上會啓動。

火力控制

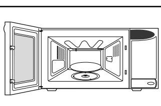
您可以在以下火力控制中選擇

火力控制	輸出	
	微波輸出	燒烤
高	900 瓦	
中上	600 瓦	
中	450 瓦	
中下	300 瓦	
解凍	180 瓦	
低	100 瓦	
燒烤	-	1300 瓦
組合燒烤III	600 瓦	1300 瓦
組合燒烤II	450 瓦	1300 瓦
組合燒烤 I	300 瓦	1300 瓦

✉ 如果選擇高火力控制，烹調時間就必須縮短。如果選擇低火力控制，烹調時間就必須延長。

停止烹調

任何時候您都可以停下來檢查食物



1. 臨時停止。
   打開門。
   結果：烹調停止。關上門，按開始 (Start) 鍵繼續烹調。



2. 完全停止。
   按停止 / 暫停 (Stop/Pause) 鍵。
   結果：烹調停止。
   再按一次停止鍵可以取消烹調設置。

☛ 在開始前按停止 / 暫停 (Stop/Pause) 鍵就可以取消一切設置。

調整烹調時間

每按一次 +30s 鍵就可以增加 30 秒的烹調時間



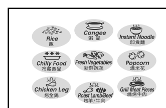
按一次 +30s 鍵就可以增加 30 秒。

✉ 只能用微波爐安全器皿。

使用快速加熱 / 烹調功能

在快速加熱和烹調功能中，時間會自動設置，您不需要按開始 / +30 秒 (Start/ +30s) 鍵。你可以調整食物的數量是照著你所需要的次數按快速加熱和烹調鍵。

首先，把食物放在托盤中央，然后，關上門。



按快速加熱 / 烹調鍵一或數次。

結果：兩秒鍾後烹調開始，結束時：
1) 微波爐會發出 4 聲 “嗶” 音。
2) 結束提示音會發出 3 聲 “嗶” 音（每分鍾一次）
3) 當前時間又被顯示了，打開門后按停止 / 暫停 (Stop/Pause) 鍵。

例如：按即食麵 (🍜) 鍵 2 次可烹調 300 克速食面，更多信息參見下頁表。

✉ 只能用微波爐安全器皿。

快速翻熱 / 烹調選擇

下表中提供了各種快速加熱和烹調的程序、食品體積、放置時間和適當的建議。

食物 / 鍵	食物的大小	放置時間	建議
飯	1 食物 飯 100 克 水 170 毫升 2 食物 飯 200 克 水 340 毫升 3 食物 飯 300 克 水 500 毫升	5 分鐘	洗淨大米，排干水，放入碗內在水中浸泡 30 分鐘。 在烹調和放置時間內蓋好蓋，放置時間前攪拌。
粥品	1 食物 飯 50 克 水 750 毫升 2 食物 飯 100 克 水 1300 毫升	-	洗淨大米，排干水，放入碗內在水中浸泡 30 分鐘。烹調時不蓋蓋。
即食麵	1 食物 飯 80 克 水 250 毫升 2 食物 飯 160 克 水 500 毫升	-	將面放入碗內，加入水，在加熱和放置時間內蓋上蓋子，放置時間前攪拌。
冷藏食品	300 - 350 克 400 - 450 克	-	將冰箱內的食品放在碟子內，在烹調和放置時請蓋好蓋子，放置前攪拌。
新鮮蔬菜	200 - 250 克 300 - 350 克 400 - 450 克 500 - 550 克	-	洗淨蔬菜，將蔬菜放入碗內，在烹調和放置時請蓋好蓋子。
爆米花	用微波爐用爆米花袋 （每個 80-100 克）	-	展開袋子，正面向上放在微波爐中央。
烤全雞	200 克 400 克 600 克	5 分鐘	在雞腿上刷上油和調料入胡椒，將雞腿有骨的一面放在燒烤架上。 當聽到蜂鳴聲，翻轉并抹上油。
烤羊 / 牛肉	180-250 克 350-430 克 550-630 克	5 分鐘	在黑醬油、胡椒粉、糖、洋蔥內浸泡 15 分鐘。 浸泡前用叉子在肉上刺几次，肉會變得鮮嫩。當聽到蜂鳴聲時，翻轉再涂一次沙司。
燒烤牛肉	50-80 克 100-130 克 150-180 克	5 分鐘	在黑醬油、胡椒粉、糖、洋蔥內浸泡 15 分鐘。 浸泡前用叉子在肉上刺几次，肉會變得鮮嫩。當聽到蜂鳴聲時，翻轉再涂一次沙司。

使用自動解凍功能

自動解凍功能可以解凍肉，家禽肉、魚或麵包 / 蛋糕。解凍時間和火力控制被自動設置，您只需要選擇程序和重量。

✉ 只能用微波爐安全器皿。

首先，把冷凍食物放在轉盤上，然后，關上門。

1.Meat 肉類
2.Fish 魚
3.Poultry 全隻肉品
Auto Defrost 自動解凍

1. 按自動自動解凍 (Auto Defrost) 鍵。
   按自動解凍 (Auto Defrost) 鍵一或多次選擇要解凍的食物。下一頁的表中會提拱更多的資料。

Kg 公斤
g 公克

2. 根據重量需要按下 kg(公斤) 或 g(公克) 鍵。

Start /+30s 開始/+30秒

3. 按開始 (Start) 鍵。
   結果：
   - 解凍開始。
   - 微波爐會在中途發出 “嗶” 音提醒您翻解凍的食物。
   - 再按開始 (Start) 鍵繼續解凍。

✉ 您還可以手動解凍，火力控制定在 180 瓦，選擇 “微波烹調 / 加熱功能”，詳情見 9 頁。

自動解凍設置

下表中包含了自動解凍的程序、重量、放置時間和建議。
解凍前去掉所有的包裝。把食物、家禽和魚放在托盤上。

食物	食物的大小	放置時間	建議
1. 肉類	0.2-2 公斤	20-60 分鍾	用鋁箔包邊，當微波爐鳴叫時，翻一下肉。這個程序適合於牛肉、羊羔肉、豬肉、魚肉、排骨和肉餡。
2. 魚	0.2-2 公斤	20-50 分鍾	把魚尾用鋁箔包住。當微波爐鳴叫時，翻一下魚。這個程序適合於整條魚或魚片。
3. 全隻肉品	0.2-2 公斤	20-60 分鍾	把腿和翅膀用鋁箔包住，當微波爐鳴叫時，翻一下家禽。這個程序適合於整隻雞和雞塊。

使用自動翻熱功能

自動翻熱功能有三步預設的烹調時間。您不需要設定每一步的烹調時間和火力控制，烹調食品的重量會在第一步自動設定，但可以按食品鍵 10s 調整。

首先，將食品放在食品托盤中央。



1. 按自動翻熱 (Auto Reheat) 鍵一或多次，選擇食品種類。



2. 按食品 10s (serving/10s) 鍵選擇食品的大小（ 參見表）。



3. 按開始 (Start) 鍵。

   結果：大約 2 秒鐘后烹調開始，當結束時。
   1) 微波爐蜂明 4 次。
   2) 結束提醒信號蜂鳴 3 次（每分鐘一次）。
   3) 當前時間又被顯示。

自動翻熱設置

下表中提供了各種自動翻熱程式、數量、放置時間和適當的建議。

代碼 / 食物	食物的大小	放置時間	建議
1. 飯菜	300-350 克 400-450 克	3 分鐘	放入碟內，蓋上微波爐專用膜，這個程式適合于包括三個部分的食品（如混有沙司、蔬菜和土豆、米飯等的食品）。
2. 湯 / 汁類	200-250 毫升 300-350 毫升 400-450 毫升 500-550 毫升	1-2 分鐘	倒入一個深的瓷碟或碗內，加熱和放置時加蓋。放置前、后小心攪拌。
3. 飲品	150 毫升 250 毫升	1-2 分鐘	從冰箱中拿出咖啡、牛奶、水等，不加蓋加熱。

使用蒸煮功能

蒸餃子，按蒸煮鍵 1 次。

蒸面包，按蒸煮鍵 2 次。

蒸魚，按蒸煮鍵 3 次。

首先，將食品放在轉盤中央，然后，關上門。



1. 按蒸煮 (Steam Cook) 鍵一或兩次選擇食品種類



2. 按食品 10s (serving/10s) 鍵選擇食品重量（ 參見表）。



3. 按開始 (Start) 鍵。
   結果：大約 2 秒鐘后烹調開始，當結束時。
   1) 微波爐蜂明 4 次。
   2) 結束提醒信號蜂鳴 3 次（每分鐘一次）。
   3) 當前時間又被顯示。

蒸煮設置

下表中提供了各種自動翻熱的程式、數量、放置時間和適當的建議。

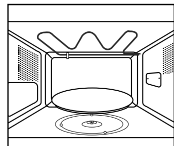
代碼 / 食物	食物的大小	放置時間	建議
1. 餃子	150 克 300 克 450 克	1 分鐘	拆掉外包裝倒入一個淺碟內，將餃子和面包由內到外在碟子內擺好。烹調和加熱過程中加蓋。
2. 麵包	150 克 300 克 450 克	1 分鐘	拆掉外包裝倒入一個淺碟內，將餃子和面包由內到外在碟子內擺好，烹調和加熱過程中加蓋。
3. 魚	200 克 400 克 600 克	1 分鐘	將魚洗淨，在于身上划几條小口，刺破魚的眼睛，將魚在拌好的作料中浸泡，再放入適當的拌料，如生姜、蘑菇等。放入一個淺碟內，加蓋烹調，放置前攪拌。

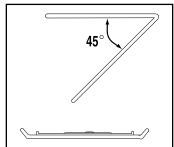
選擇加熱部件的位置

加熱部件用於燒烤，它有兩個位置可供選擇：

- 燒烤和組合燒烤使用水平位置

☛ 只有在加熱部件冷卻時才可以改變它的位置，當它在垂直位置時不要用力扳。

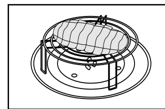




把加熱部件設到 ...	然後 ...
水平位置 （燒烤或組合燒烤）	◆ 把加熱部件拉過來 ◆ 向前推直到和爐頂平行
在清潔爐頂內的空間時，最好把加熱部件拉成 45 度角。	

選擇附件

用安全的微波部件，不可用塑料容器、器皿、紙杯、毛巾等。

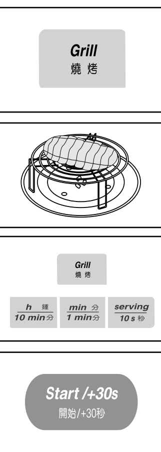


如果您選擇組合燒烤 （燒烤加微波），只能選用即在微波下又安全、又防火的餐具。金屬餐具或器皿會損壞微波爐。

 19 頁列明了更多的可以使用的餐具和器皿。

燒烤

燒烤功能可以在不用微波的情情下，把食物加熱烤黃。微波爐帶的金屬架就用於此功能。



1. 按燒烤 (Grill) 鍵，然後按 10min，1min 和 10s 鍵，預先加熱到所需要的溫度。
2. 打開門，把食物放在燒烤架上。
3. 按燒烤 (Grill) 鍵，然後按 10min，1min 和 10s 鍵選擇加熱時間。
4. 按開始 (Start) 鍵。

✉ 在燒烤時會自動關機不用緊張，這個系統設有過熱自動保護功能。

☛ 因爲機內會很燙，每次取碟子時都要戴手套。

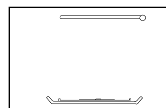
☛ 檢查加熱部件在水平位置上。

組合燒烤

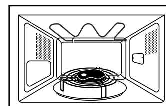
您還可以在微波烹調時使用燒烤，同時烹調和燒烤食物。

☛ 一定用微波安全和防火的餐具，玻璃和陶瓷器皿可以讓微波均勻的穿過食物，是理想的用具。

☛ 因爲機內會很燙，每次取碟子時都要戴手套。



1. 檢查加熱部件在水平位置上。參見 15 頁。



2. 按右下角的大按鈕打開門，把食物放在轉盤上的燒烤架上，關上門。



3. 按組合微波燒烤 (Combi) 鍵。
   - 相應的火力控制顯示出來以後，再按組合微波燒烤 (Combi) 鍵選擇合適的火力控制。
   - 你不可設定燒烤的溫度。



4. 按 10min，1min 和 10s 鍵設置加熱時間。



5. 按開始 /+30 秒 (Start/+30s) 鍵。
   結果：組合燒烤開始。
   烹調結束時，微波爐發出四聲“嗶”音。

✉ 組合燒烤的最大微波強度是 600 瓦。

多階段烹調

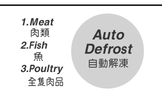
您的微波爐可以選擇程序，最多通過四個階段來烹調食物。
例如：您希望先解凍，然後烹飪食物，而期間不用再設置微波爐。您可以通過四個階段先解凍然後烹調 500 克魚：

- 解凍
- 烹調 I
- 烹調 II

✉ 在多階段烹調中您可以選擇分兩階段或四階段。

✉ 如果選擇四階段，第一階段一定是解凍。

✉ 在設置完最後階段前不要按開始 (Start) 鍵。



1. 按自動解凍 (Auto Defrost) 鍵一或兩次。
   (以魚爲例)



2. 連續按 kg(公斤) 或 g(克) 鍵設定重量（例如 500 克）。



3. 按火力控制 (Power level) 鍵。
   微波模式 (I);
   ⊿ 火力控制 (Power level); 如果有必要，按火力控制鍵一次或數次，選擇微波強度。（例如 600 瓦）



4. 按 10min、1min 和 10s 鍵設置烹調時間（例如 4 分鍾）



5. 按燒烤 (Grill) 鍵
   燒烤模式 (II)



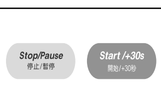
6. 按 10min、1min 和 10s 鍵設置烹調時間（例如 5 分鍾）
   (最大燒烤時間 60 分鐘)



7. 按開始 (Start) 鍵。
   結果： 四種模式（解凍，放置，烹調 I 、II ）會一個接一個進行。在解凍時，微波爐會在中途發出蜂鳴聲提醒您翻一下食物。
   ◆ 烹調結束時，微波爐發出四聲“嗶”音。

關閉蜂鳴器

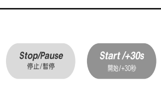
無論何時需要您都可以關掉蜂鳴聲。



1. 同時按下停止 / 暫停 (Stop/Pause) 和開始 (Start) 鍵。
   <u>結果</u>：會顯示如下信號。

   ◆ 當您每按一次鍵或烹調結束時微波爐不會蜂鳴。



2. 恢復蜂鳴聲，再次同時按下停止 / 暫停 (Stop/Pause) 鍵和開始 (Start) 鍵。
   <u>結果</u>：會顯示如下信號。

   ◆ 機器在操作中恢復蜂鳴聲。

微波爐的安全鎖

您的微波爐設有一個特殊的兒童安全鎖，這樣微波爐就不會被兒童或不熟悉微波爐的人錯誤操作。

任何時候都可以鎖住微波爐。



1. 同時按下停止 / 暫停 (Stop/Pause) 鍵和時鐘 ◷ 鍵。
   <u>結果</u>：微波爐被鎖住（按任何鍵都不起作用）
   ◆ 顯示 "L"。

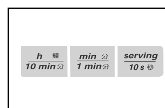
   



2. 打開微波爐，再次同時按下停止 / 暫停 (Stop/Pause) 鍵和時鐘 ◷ 鍵。
   <u>結果</u>：微波爐恢復正常操作。

記憶功能

為方便期間，這台微波爐會記住您最後一次的烹調模式。



1. 按 10 分 (10min) , 1 分 (1min) and 10 秒 (10s) 鍵可以增加烹調時間



2. 按開始 (Start) 鍵。



- 烹調結束時，會有三聲 "嗶 "音記憶信號。(每分鍾一次）這時，烹調模式會被重組，最後一次的烹調模式被忘記。
- 門被開關一次後如果沒有任何操作，30 秒後烹調模式會再被重組。
- 按停止 / 暫停 (Stop/Pause) 鍵，烹調模式被 "重置"

餐具指南

用微波爐烹調，微波必須能穿透食物，而不被餐具反射或吸收。

在選擇餐具時必須小心，如果餐具上已經標有微波安全字樣，您就不用擔心。

下表中列出了各種餐具，並顯示它是否（如何）在微波爐中使用。

餐具	微波安全	解釋
鋁箔紙	✓ ✗	可用於少量防止食物過度烹調，如果使用鋁箔紙太多或烤微波爐壁太近會冒出火花。
燒烤盤	✓	預加熱時不要超過八分鍾。
陶瓷和泥土燒製的餐具	✓	除了鑲有金屬邊，以外都可以用。
聚酯板碟	✓	一些冷凍的食物用這類包裝。
快餐盒		
• 聚苯乙烯蓋子的容器	✓	可以用於加熱食物，但過熱時聚苯乙烯會熔化。
• 紙或報紙袋	✗	會燃燒。
• 可回收紙或帶有 金屬裝飾的	✗	會冒出火花。
玻璃器皿		
• 可用爐子加熱的器皿	✓	除非有金屬裝飾，可以用。
• 純玻璃器皿	✓	可以加熱食物或液解體物質，但在突然加熱時純玻璃器皿可能會破裂。
• 玻璃罐	✓	必須拿掉蓋子。
金屬		
• 碟子	✗	會打電火花或著火。
• 袋子打結的金屬絲	✗	
紙		
• 碟子、杯子和餐巾紙	✓	短時間烹調或加熱。他還會吸收多餘的溼氣。
• 可回收紙	✗	會冒出火花。
塑料		
• 容器	✓	特別是不耐熱的塑料，在高溫時會軟化或褪色，不可用三聚氰胺塑料。
• 保鮮膜	✓	用於保持濕氣。不要觸摸食物，打開時小心熱蒸汽燙傷。
• 冷凍袋	✓ ✗	只可用耐火耐高溫的，不可以密封，如果有必要，用叉子刺破。
防油紙	✓	用於保持濕度。

烹調指南

微波

微波穿過食物時，被當中的水、脂肪和糖吸收。
微波使食物中的分子移動速度加快。這些快速移動的分子相互摩擦，產生熱量而加熱食物。

烹調

適合微波爐烹調用的餐具

爲獲得最大使用效率，餐具應該讓微波完全穿透。微波會被金屬反射，像不鏽鋼、鋁和銅。
但它會穿透陶瓷、玻璃、塑料以及紙和木頭。因此，金屬裝的食物永遠不會被加熱的。

適合微波爐烹調的食物

許多種食物都適合微波爐烹調，包括冷凍或新鮮的蔬菜、水果、麵包、米飯、穀類、豆子、魚和肉。
醬汁、奶油蛋羹、湯、奶油布丁、果醬等都可以用微波爐烹調。總的來說，微波爐可以烹調所有爐盤上的食物。
還可以溶化奶油、巧克力（參見竅門章）

烹調中的蓋子

烹調中蓋住食物是非常重要，因爲在烹調中食物中的水分會蒸發。食物上可以蓋許多不同的東西：如陶瓷碟子、塑料蓋、微波爐專用保鮮膜。

放置時間

烹調結束後的等待時間可以使食物內的熱量充分散開。

冷凍蔬菜烹調指南

用有蓋的耐熱玻璃碗，加蓋烹調（時間參考下表）
在烹調中攪拌兩次，結束後再攪拌一次，加鹽、香料、黃油。在放置時間時蓋好蓋子。

食物	重量	微波強度	時間（分鍾）	放置時間（分鍾）	說明
菠菜	150 克	600 瓦	5-6	2-3	加 15 毫升（1 湯匙）冷水。
椰菜	300 克	600 瓦	8-9	2-3	加 30 毫升（2 湯匙）冷水。
豌豆	300 克	600 瓦	7-8	2-3	加 15 毫升（1 湯匙）冷水。
綠豆	300 克	600 瓦	7.5-8.5	2-3	加 30 毫升（2 湯匙）冷水。
混合蔬菜（胡蘿蔔 / 豌豆 / 玉米）	300 克	600 瓦	7-8	2-3	加 15 毫升（1 湯匙）冷水。
混合蔬菜（中國菜）	300 克	600 瓦	7.5-8.5	2-3	加 15 毫升（1 湯匙）冷水。

新鮮蔬菜烹調指南

用有蓋的耐熱玻璃碗，除非另有說明（見表），每 250 克蔬菜加 30-45 毫升（2-3 湯匙）冷水。按下表示時間加蓋烹調。
在烹調中攪拌一次，結束後再攪拌一次，加鹽、香料、黃油。蓋好蓋子放置 3 分鍾。

提示：把蔬菜切成小片，切的越小，熟的越快。

所有的青菜將被火力控制煮熟（900 瓦）。

食物	重量	時間（分鍾）	放置時間（分鍾）	說明
菠菜	250 克 500 克	3.5-4 6-7	3	把葉子切成大小均等，把莖擺在中間。
布魯塞爾苗	250 克	5-5.5	3	加 60-75 毫升（5-6 湯匙）水。
蘿蔔	250 克	3.5-4	3	切成蘿蔔片。
花椰菜	250 克 500 克	4-4.5 6.5-7.5	3	把葉子切成大小均等，大的葉子二等分，把莖擺在中間。
小胡瓜	250 克	3-3.5	3	把小胡瓜切成小片，加 30 毫升（2 湯匙）水或一塊黃油，烹調軟爲止。
雞毛菜	250 克	2.5-3	3	把雞毛菜切成小片，噴一匙檸檬汁。
韭蔥	250 克	3-3.5	3	韭蔥切成粗片。
蘑菇	125 克 250 克	1-1.5 2-2.5	3	準備好小塊蘑菇或蘑菇片，不要加水，噴一些檸檬汁，撒上鹽和胡椒粉。烹調前將水瀝摸。
洋蔥	250 克	4-4.5	3	把洋蔥切成片，加 15 毫升（1 湯匙）水。
胡椒	250 克	3.5-4	3	胡椒切成小片。

食物	重量	時間（分鍾）	放置時間（分鍾）	說明
馬鈴薯	250 克 500 克	3-4 6-7	3	秤好選出的馬鈴薯，用刀兩等分或四等分。
包心菜	250 克	4.5-5	3	把包心菜切成小塊。

米飯和麵食烹調指南

米飯： 用一個大的有蓋的耐熱玻璃碗，烹調時蓋好蓋子，大米的體積在煮熟後會增加一倍。
烹調時間結束後，放置時間之前先攪拌，然後加鹽、香料和黃油。
注意：在烹調時間結束時，大米可能不會吸收所有的水。

麵食： 用一個大的有蓋的耐熱玻璃碗，加開水，少許鹽，攪拌。烹調時蓋好蓋子。
在烹調和結束後經常攪拌，放置時蓋好蓋子，最後把水瀝乾。

食物	重量	微波強度	時間（分鍾）	放置時間（分鍾）	説明
白米飯（半熟的）	250 克 375 克	900W	15-16 17.5-18.5	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
黃米飯（半熟的）	250 克 375 克	900W	20-21 22-23	5	加 500 毫升冷水。 加 750 毫升冷水。
混合米飯（大米＋野生大米）	250 克	900W	16-17	5	加 500 毫升冷水。
混合飯（大米＋谷物）	250 克	900W	17-18	5	加 400 毫升冷水。
麵食	250 克	900W	10-11	5	加 1000 毫升熱水。

加熱

您的微波爐加熱食物只需很短時間，而普通爐需要長的多的時間。

用下表中提供度火力控制和加熱時間。表中所列時間，液體是根據室溫在 18-25 度下，食物溫度在 5-7 度下。

準備食物

避免加熱一大塊肉，它可能在中央部分加熱前，就被燒過頭了。加熱小塊更容易成功。

火力控制和翻食物

一些食物可以用 900 瓦的微波強度加熱，但有些就必須用 600 瓦、450 瓦和 300 瓦。

用下表做指南。總的來説，如果食物做得很精細，數量很大或很容易加熱，用低火力控制加熱會更好。如碎肉餅。

爲獲得最佳加熱效果，在加熱時要充分攪拌或翻轉食物。如果有必要，在食用前再一次攪拌。

在加熱液體食物和嬰兒食物時要更加小心。爲防止水開後濺出，在加熱前、中、後一定要經常攪動。在放置時間時仍把它放在微波爐內。我們建議在液體中放一個塑料匙或玻璃棍。

爲避免加熱過頭，寧可先少設一些時間，然後補時。

加熱和放置時間

第一次加熱食物應該留心所用的時間，以便爲以後參考。

每次加熱應該是從裡到外完全加熱。

加熱後讓食物在微波爐內放一會兒，讓溫度散開。除非下表中另有建議，建議放置 2 到 4 分鍾。

加熱液體和液體食物時要特別小心，參見安全注意事項一章。

加熱液體

微波爐關掉後至少在微波內再放 20 秒鍾，讓溫度均勻。加熱時、加熱後要攪拌。爲防止水
開後濺出，我們建議在液體中放一個塑料匙或玻璃棍，在加熱前、中、後一定要經常攪動。

加熱嬰兒食物

嬰兒食物：
放在一個深的瓷碟內，加熱後要認眞攪拌。餵之前放 2 到 3 分鍾，再次攪拌檢查溫度。建議食用溫度：30-40 度。

嬰兒牛奶：
將牛奶倒入一個消過毒的瓶子內。開蓋加熱。一定不要蓋蓋子，否則會因過熱而爆炸。餵小孩之前要仔細搖動，建議食用溫度：37 度。

備注：
爲防止燙傷，嬰兒食物在食用前要格外小心。
火力控制和加熱時間參見下一頁中的表。

雙碟加熱指南

下表中給出了加熱時的火力控制和加熱時間指南。

食物	重量	微波強度	時間（分鍾）	放置時間（分鍾）	説明
湯（冷凍的）	2 x 250 克 2 x 350 克	900 瓦	3.5-4.5 5-6	2-3	倒入兩個深瓷碟，蓋上蓋子。把一個碟子直接放在轉盤上，另一個放在燒烤架上。加熱後攪拌，食用前再次攪拌。
雞肉咖哩飯（冷凍的）	2 x 350 克	600 瓦	7-8.5	3	分別倒入兩個瓷碟，蓋上微波保鮮膜。把一個碟子直接放在轉盤上，另一個放在燒烤架上。
盒飯（冷凍的）	2 x 350 克	600 瓦	7.5-9	3	把兩三塊冷凍的食物分別倒入兩個瓷碟，蓋上微波保鮮膜。把一個碟子直接放在轉盤上，另一個放在燒烤架上。

烹調指南（續）

加熱液體和食物

下表中給出了加熱時的火力控制和加熱時間指南。

食物	重量	微波強度	時間（分鐘）	放置時間（分鐘）	説明
飲料（室溫下的咖啡、牛奶、茶和水）	150 毫升（1 杯） 300 毫升（2 杯） 450 毫升（3 杯） 600 毫升（4 杯）	900 瓦	1-1.5 1.5-2 2.5-3 3-3.5	1-2	倒入磁杯內不加蓋加熱，將 1 杯放在中央，2 杯對面放置，3 或 4 杯擺成圈。放置前后仔細攪拌，從爐內拿出時要小心。
湯 (冷凍的)	250 克 350 克 450 克 550 克	900 瓦	2-2.5 2.5-3 3-3.5 3.5-4	2-3	倒入一個深的瓷碟或瓷碗內，蓋上塑料蓋。在加熱、放置和食用前攪動。
燉肉 (或菜)（冷凍的)	350 克	600 瓦	4.5-5.5	2-3	把燉肉倒入一個深的瓷碟內，蓋上塑料蓋。在加熱、放置和食用前攪動。
有醬汁的麵食 (冷凍的)	350 克	600 瓦	3.5-4.5	3	把麵食（如意大利麵條、雞蛋麵）放在一個平底瓷盤內，蓋上微波保鮮膜。食用前攪拌。
帶餡的麵食 (冷凍的)	350 克	600 瓦	4-5	3	把帶餡的麵食（如混燉）放在一個深的瓷盤內，蓋上塑料蓋，在加熱、放置和食用前攪動。
盒飯 (冷凍的)	350 克 450 克 550 克	600 瓦	4.5-5.5 5-6 5.5-6.5	3	到出兩三塊冷凍的食物在瓷碟內，蓋上微波保鮮膜。

加熱嬰兒食物和牛奶

下表中給出了加熱時的火力控制和加熱時間指南。

食物	重量	微波強度	時間（分鐘）	放置時間（分鐘）	説明
嬰兒食物（蔬菜 + 肉)	190 克	600 瓦	30 秒	2-3	倒入深瓷碟，蓋上蓋子。烹調結束後攪拌。放 2-3 分鐘。在食用前再次攪拌並仔細檢查溫度。
嬰兒麥片粥 (麥子 + 奶 + 水果)	190 克	600 瓦	20 秒	2-3	倒入深瓷碟，蓋上蓋子。烹調結束後攪拌。放 2-3 分鐘。在食用前再次攪拌並仔細檢查溫度。
嬰兒牛奶	100 毫升 200 毫升	300 瓦	30-40 秒 1 分鍾到 1 分 10 秒	2-3	倒入消過毒的玻璃杯內。放在轉盤中央，不要蓋蓋子。燒好後放三分鍾，仔細搖晃。在食用前再次搖晃並仔細檢查溫度。

解凍

微波解凍是非常有效的。微波可以在很短的時間內解凍，這對於突然有客人來訪是很有用的。

豬肉在烹調前必須完全解凍。去掉外包裝和繫的金屬繩，以便融化了的水瀝掉。

不蓋蓋子，把凍肉放在碟子中。過一半時間時，翻一下，倒掉水和其他殘餘物。
經常檢查凍肉，不要熱過了。
如果要解凍一塊很小很薄的肉，可以在解凍時用一小塊鋁箔紙包一下。

因爲肉從外表開始融化，在停止融化後再放置 20 分鍾。
爲完全解凍，魚、肉、豬肉在解凍後都需要放置一段時間，其主要根據於肉的多少。
請參見下表。

提示： 薄的比厚的、小的比大的更容易解凍。請記住這一點。

解凍到 18 到 20 度，參加下表。

所有的食物解凍需用的火力控制是 180 瓦。

食物	重量	時間（分鍾）	放置時間（分鍾）	説明
肉				
碎牛肉	200 克 400 克	6-7 10-12	15-30	把肉放在一個平底瓷碟內。薄邊用鋁箔包住，在解凍一半時翻一下。
豬排	250 克	7- 8		
家禽肉				
雞塊	500 克 (2 塊)	14-15	15-60	首先，將雞向下放在一個瓷碟內，像翅膀較薄的部分包上鋁箔，在解凍一半時翻一下。
整隻雞	1200 克	32-34		
魚				
魚片 整條魚	200 克 400 克	6-7 11-13	10-25	把凍魚放在瓷碟中央。把薄的部分放在厚的部分下麵。把薄邊和魚尾用鋁箔包住，在解凍一半時翻一下。
水果				
漿果	250 克	6-7	5-10	均勻的擺在一個大的玻璃盤內。
麵包				
麵包卷 (每片 50 克)	2 塊 4 塊	1-1.5 2.5-3	5-20	放在餐巾紙上，在轉盤上排成圈，在解凍一半時翻一下。
土司 / 三明治	250 克	4-4.5		
德國麵包 (小麥 + 黑麵)	500 克	7-9		

燒烤

加熱部件在微波爐的頂部，當關上門時，加熱部件開始操作，轉盤開始轉動。轉盤的轉動可以使食物燒烤得更完全。建議燒烤前預先加熱 4 分鍾。

可供燒烤的餐具 :

應該是防火的，可以用金屬製的。不可用任何塑料器皿，它會融化的。

適合燒烤的食物 :

排骨、香腸、牛排、漢堡包、火熏肉、火腿、魚片、三明治和所有土司一類的東西。

<u>備注 :</u>

無論何時用燒烤功能，檢查加熱部件一定要位於爐頂水平位置。除非另有説明，食物一定放在燒烤架上。

組合燒烤 （微波 + 燒烤）

這種烹調模式組合了微波烹調和燒烤方式。只有在關上門和轉盤旋轉時該功能才開始用。由於轉盤的旋轉，食物被均勻的加熱。這個型號有三種組合燒烤模式:

600 瓦 + 燒烤　　450 瓦 + 燒烤　　300 瓦 + 燒烤

組合燒烤可用的餐具

請用微波可以穿透的餐具，而且還要防火。不可用金屬器皿，也不可用塑料器皿，因為它會融化。

適合組合燒烤的食物

組和燒烤適合於任何即需加熱又需燒烤的食物 （如烤麵團），以及需要短時間烹調和把頂部烤黃的食物。還適合於那些又厚又需要把頂部烤黃烤脆的食物 （如雞塊），在烹調到一半時翻一下。更多詳情參見下表。

<u>備注 :</u>

無論何時用組合燒烤功能，檢查加熱部件一定位於爐頂水平位置。除非另有説明，食物一定放在燒烤架上。要不然，食物還可以直接放在轉盤上。詳情參見下表。

- 如果兩麵都需要烤黃，就必須翻食物。

<u>新鮮食物燒烤指南</u>

用燒烤功能預先加熱 4 分鍾。

下表中給出了燒烤時的火力控制和時間指南。

新鮮食物	重量	微波強度	第一麵 (分鍾)	第二麵 (分鍾)	説明
烤麵包片	4 片 (每片 25 克)	僅燒烤	3.5-4.5	3-4	將麵包片一片一片的擺在燒烤架上。
麵包卷 (烤好的)	2-4 片	僅燒烤	2.5-3.5	1.5-2.5	把麵包卷底朝上直接放在轉盤上。
烤番茄	200 克 (2 片) 400 克 (4 片)	300 瓦 + 燒烤	3.5-4.5 5-6	-	把番茄切成片，抹上乾酪，擺在耐火玻璃盤上，放到燒烤架上。
乾酪番茄麵包	4 片 (300 克)	300 瓦 + 燒烤	4-5	-	先切麵包片，放到燒烤架頂部，放 2-3 分鍾。
夏威夷麵包 (鳳梨，火腿乾酪片)	2 片 (300 克) 4 片 (600 克)	450 瓦 + 燒烤	3.5-4.5 6-7	-	先切麵包片，把兩片麵包夾餡後直接放在燒烤架上，放 2-3 分鍾。
烤馬鈴薯	250 克 500 克	600 瓦 + 燒烤	4.5-5.5 6.5-7.5	-	把馬鈴薯切成兩半，放到燒烤架上，刀切面向上。
麵點馬鈴薯 / 蔬菜 (冷卻的)	500 克	450 瓦 + 燒烤	9-11	-	把新鮮麵點放到耐火玻璃盤上，然後把盤子擺到燒烤架上，烹調結束後放置 2-3 分鍾。
雞塊	450 克 (2 片) 650 克 (2-3 片) 850 克 (4 片)	300 瓦 + 燒烤	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	在雞塊上抹上油和調料，把他們擺成圈，骨頭在中間。烹調結束後放置 2-3 分鍾。

新鮮食物	重量	微波強度	第一麵 (分鍾)	第二麵 (分鍾)	説明
烤雞	900 克 1100 克	450 瓦 + 燒烤	10-12 12-14	9-11 11-13	在雞上抹上油和調料，把雞胸的一麵向上，另一麵直接放在轉盤上。燒烤結束後放置 5 分鍾。
小羊排 (中塊)	400 克 (4 塊)	僅燒烤	10-12	8-9	在小羊排上抹上油和調料，均勻的擺到燒烤架上，燒烤結束後放置 2-3 分鍾。
豬排	250 克 (2 塊) 500 克 (4 塊)	組合燒烤	(300 瓦 + 燒烤) 6-7 8-10	(僅燒烤) 5-6 7-8	在豬排上抹上油和調料，均勻的擺到燒烤架上，燒烤結束後放置 2-3 分鍾。
烤魚	450 克 650 克	300 瓦 + 燒烤	6-7 7-8	7-8 8-9	在整個魚身上上抹上油和調料和香料，均勻的擺到燒烤架上。
烤蘋果	2 個蘋果 (400 克) 4 個蘋果 (800 克)	300 瓦 + 燒烤	6-7 10-12	-	掏空蘋果核，填入葡萄乾和果醬，頂上放一些杏仁。把蘋果放在耐火玻璃盤上後直接放在轉盤上。

燒烤冷凍食物

下表中給出了燒烤時的火力控制和時間指南。

新鮮食物	重量	微波強度	第一麵（分鍾）	第二麵（分鍾）	説明
麵包卷（每個 50 克）	2 個 4 個	組合燒烤	300 瓦 + 燒烤 1.5-2 2.5-3	僅燒烤 2-3 2-3	底朝上直接擺在轉盤上，烤到香脆爲止，燒烤結束後放置 2-5 分鍾。
法國麵包 / 大蒜麵包	200-250 克（1 個）	組合燒烤	450 瓦 + 燒烤 3.5-4	僅燒烤 2-3	把法國麵包均勻擺在燒烤架上燒烤結束後放置 2-3 分鍾。
麵點（蔬菜和番茄）	400 克	450 瓦 + 燒烤	13-15	-	把冷凍的麵點放到耐火玻璃盤內，然後放到燒烤架上，烹調結束後放置 2-3 分鍾。
意大利麵食（烤碎肉卷子，通心麵，寬麵條）	400 克	600 瓦 + 燒烤	14-16	-	把冰凍麵食放進小的耐火玻璃盤內，然後直接放在轉盤上，烹調結束後放置 2-3 分鍾。
麵點（魚肉）	400 克	450 瓦 + 燒烤	16-18	-	把冰凍麵食放進小的耐火玻璃盤內，然後直接放在轉盤上，烹調結束後放置 2-3 分鍾。

小竅門

融化黃油
在一個小的深玻璃杯內放 50 克黃油，蓋上塑料蓋，用 900 瓦加熱 30 到 40 秒鍾時黃油就化了。

融化巧克力
在一個小的深玻璃杯內放 100 克巧克力，用 450 瓦加熱 3 到 5 分鍾，直到巧克力融化。
融化時攪拌一兩次，取出時要戴手套。

融化結晶糖
在一個小的深玻璃杯內放 20 克結晶糖，用 300 瓦加熱 20 到 30 秒，直到糖融化。

融化膠
把乾膠皮放在水中泡 5 分鍾，把濾乾水的膠皮放在一個小的深的耐火玻璃碗內，用 300 瓦加熱 1 分鍾，融化攪拌。

做糖衣（蛋糕等）
混合 40 克糖和 250 毫升冷水在 14 克糖衣中。
用 900 瓦的微波強度開蓋煮 3.5 到 4.5 分鍾，直到糖衣變得透明。
加熱中攪拌兩次。

做果醬
把 600 克水果（如漿果）放在一個合適的耐火玻璃碗內，加少許糖攪拌。
900 瓦加蓋烹調 10-12 分鍾，在烹調過程中攪拌數次。
然後分裝在小的果醬罐內。

做布丁
把布丁粉和糖、牛奶（500 克）混合攪勻。
盛在一個帶蓋的耐火玻璃碗內。
900 瓦加蓋烹調 6.5-7.5 分鍾，在烹調過程中攪拌數次。

烤杏仁
把 30 克杏仁在一個中等大的瓷盤子上撒開。
用 600 瓦烤 3.5-4.5 分鍾，在烹調過程中攪拌數次。
結束後在爐內放 2-3 分鍾。最後戴手套去取。

清潔您的微波爐

微波爐的這些部分需要經常打掃:

- 內外表麵
- 門和門的密封條
- 轉盤和轉盤支撐

☛ 經常檢查門的密封條清潔，門可以完全關緊。

1. 外表面用軟布熱水，洗滌劑清洗，然後沖洗擦乾。

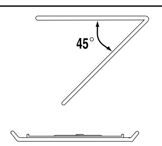
2. 用沾有洗滌劑的棉布擦掉爐內的任何污垢班跡，然後沖洗擦乾。

3. 去除硬物和異味，在轉盤上放一杯檸檬汁，用最大強度加熱 10 分鍾。

4. 清洗微波爐用餐具。

✉ 不可把水濺到通風孔內。不要使用任何研磨物質和化學溶劑，經常檢查門的密封條，確保沒有異物:
- 積累
- 擋住門，使其不能完全關緊。

✉ 用中性洗滌劑清洗微波爐內部，但要注意在機器冷卻以後清洗，以防燙傷。



在清洗頂部時，最好把加熱部件向外拉 45 度。

儲藏和維修您的微波爐

當微波爐儲藏和送去維修時，必須注意以下幾點，門和門的密封條損壞時，請勿使用微波爐。

- 門鉸鏈損壞
- 封條老化
- 爐體扭曲

只有合格的微波爐修理人員才可以修理微波爐。

☛ 不可打開微波爐的後蓋，如果微波爐需要修理或您不清楚問題出在哪裡時:

- 拔掉插頭
- 和最近的售後服務中心聯系

✉ 如果需要暫時儲藏微波爐，選擇清潔、無塵的地方。
- 原因：濕氣和灰塵會損壞機器的工作部件。

✉ 這部微波爐不可做商業用途。

技術指標

三星致力於不斷改進所有的產品，技術指標和用戶指南如有改變恕不另行通知。

型號	CE2933N
額定電壓和額定功率	230V ~ 50 Hz
額定輸入功率 微波 燒烤 組合燒烤	 1500 瓦 1300 瓦 2800 瓦
輸出功率	100 瓦 /900 瓦 － 6 級 （IEC705）
額定微波頻率	2450 MHz
磁電管	OM75P(31)
冷卻方式	風冷式
體積 (長 x 高 x 寬) 外部 爐內部	 517 x 297 x 404 毫米 336 x 241 x 349 毫米
容積	28 公升
重量 淨重	 約 18 公斤

備注

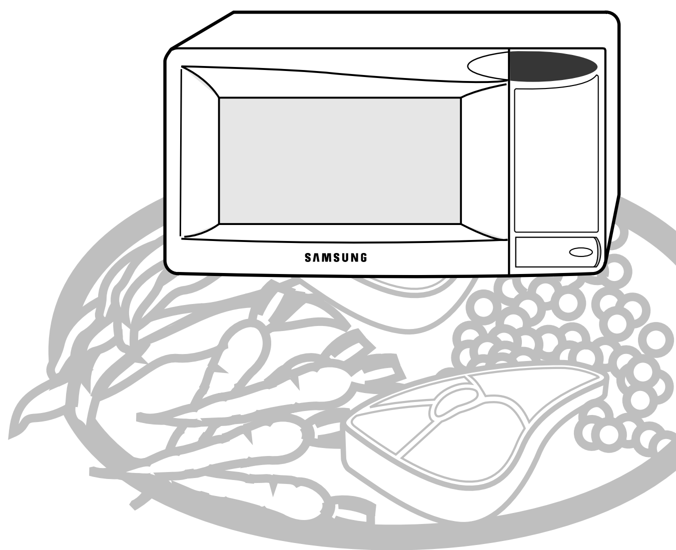
備注


SAMSUNG
ELECTRONICS

MICROWAVE OVEN

Owner’s Instructions and Cooking Guide

CE2933N



GB

If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
   Select the power level by pressing the **Power Level** button once or more times.



2. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** or **10s** buttons as required.



3. Press the **Start** button.
   Result: Cooking starts.
   The oven beeps four times when cooking is over.

If you want to defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Auto Defrost** button once or more time according to the type of food to the defrosted.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



3. Press the **Start** button.

If you want to add an extra minute

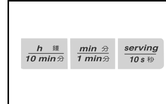


Leave the food in the oven.
Press **+30s** once or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

If you want to grill some food



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and then the 10min, 1min and 10s buttons.

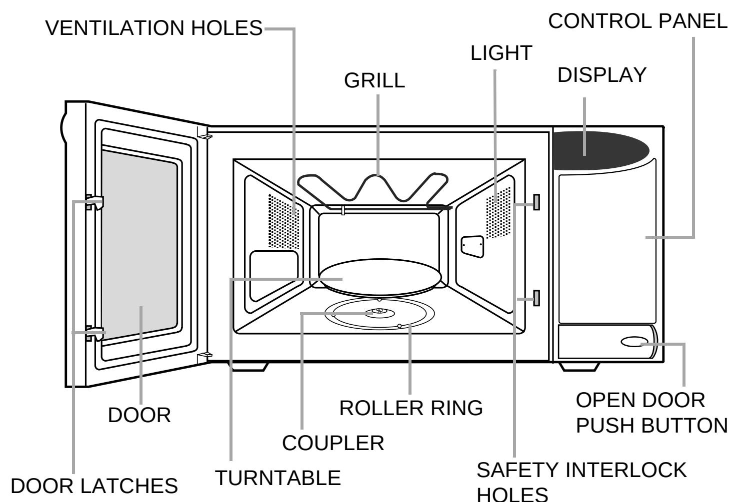


2. Place the food on the rack in the oven.
   Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the 10min, 1min and 10s buttons.

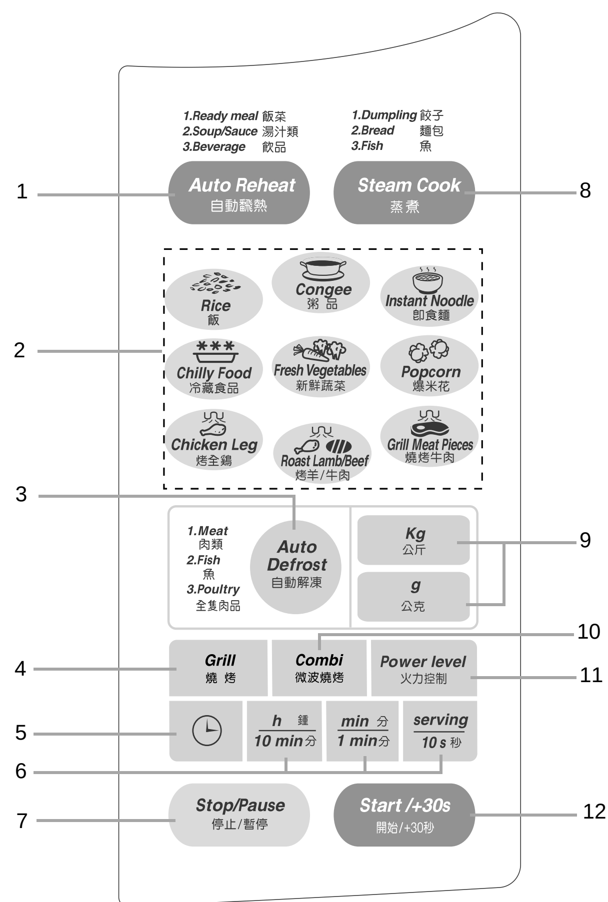


3. Press the **Start** button.

Oven



Control Panel

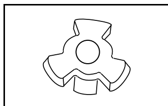


1. AUTO REHEAT SELECTION
2. INSTANT REHEAT/COOK SELECTION
3. AUTO DEFROST FEATURE SELECTION
4. GRILL MODE SELECTION
5. CLOCK SETTING
6. TIME SETTING
7. STOP / PAUSE BUTTON
8. STEAM COOK SELECTION
9. WEIGHT SELECTION
10. COMBI MODE SELECTION
11. MICROWAVE MODE SELECTION
12. START BUTTON

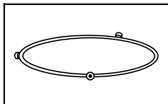
GB

Accessories

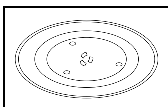
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



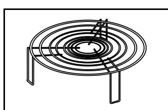
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose: The coupler rotates the turntable.



2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose: The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose: The metal rack can be used to cook two dishes at the same time. One dish may be placed on the turntable and the other dish on the rack. The metal rack can be used in grill and combination cooking.

 DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

		
Important	**Note**	**Caution**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer.
It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door, door seals and sealing surfaces
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) Power cable

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Important Safety Instructions.

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers.
     Ex) Baby food jars
   - Airtight food.
     Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if the container is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.
   - To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

     Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.
   - In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
     * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
     * Cover with a clean, dry dressing.
     * Do not apply any creams, oils or lotions.
   - **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
   - **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
   - **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
   - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
   - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
    Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
    Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
    Reason**:** This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

Safety Precautions (Continued)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

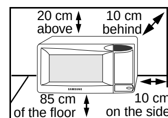
During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

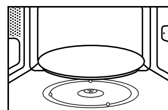
Young children should NEVER be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.



1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above the oven and 85 cm (33 inches) of the floor.



2. Remove all packing materials inside the oven. Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

✻ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

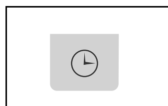
✻ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

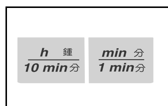
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.



1. To display the time in the...Then press the button...

24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



2. Set the hour with the **h** button and the minutes with the **min** button.



3. When the right time is displayed, press the button again to start the clock.
Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.

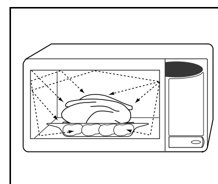
How a Microwave Oven Work

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave oven to:

- ***Auto Defrost***
- ***Instant Reheat/Cook***
- ***Auto Reheat***
- ***Steam Cook***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.

2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

GB

Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

First, place a bowl of water on the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Power Level** button and set the time to 4-5 minutes by pressing the **1min** button the appropriate number of times.



2. Press **Start** button.
   Result: The oven heats the water for 4 to 5 minutes. The water should then be boiling.

 The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below, try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven and display
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the **Start** button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the **Start** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven’s microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

Cooking / Reheating

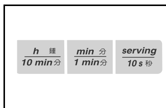
The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Power Level** button.

Result: The 900W (maximum cooking power) indications are displayed: Select the appropriate power level by pressing the **Power Level** button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table on the next page.



2. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** button.



3. Press the **Start** button.

Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.

 **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

 If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(900W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

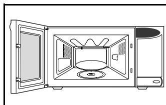
Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	900 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST	180 W	
LOW	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W

 If you select higher power level, the cooking time must be decreased. If you select lower power level, the cooking time must be increased.

GB

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop Timerarily;
Open the door.
Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **Start** again.



2. To stop completely;
Press the **Stop/Pause** button.
Result: The cooking stops.
If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop/Pause** button again.

 You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop/Pause**.

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.



Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

 Use only recipients that are microwave-safe.

Using the Instant Reheat/Cook Feature

With the Instant Reheat and Cook feature, the cooking time is set automatically and you do not have to press the Start button. You can adjust the number of servings by pressing the appropriate Instant Reheat and Cook button the required number of times.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



Press the **Instant Reheat** and **Cook** button which you want the required number of times
Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 time(once every minute).
3) The current time is displayed again, after open door and press the **Stop/Pause** button.

Example: Press the **Instant Noodle** ( ) button two times to cook the 300g instant noodle. Refer to the table on the next page for turther details.

 Use only recipients that are microwave-safe.

The following table presents the various Instant Reheat and Cook Programmes, serving size, standing times and appropriate recommendations.

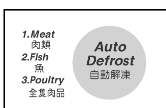
Food/ Button	Serving Size	Standing Time	Recommendations
Rice	**1 serving** rice : 100 g water : 170 ml **2 serving** rice : 200 g water : 340 ml **3 serving** rice : 300 g water : 500 ml	5 mins	Wash rice and drain. Soak rice in water in a bowl for 30 minutes. Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
Congee	**1 serving** rice : 50 g water : 750 ml **2 serving** rice : 100 g water : 1300 ml	-	Wash rice and drain. Soak rice in water in a bowl for 30 minutes. Cook uncovered
Instant Noodle	**1 serving** rice :80 g water : 250 ml **1 serving** rice : 160 g water : 500 ml	-	Put the noodle in a bowl. Add in water. Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
Chilly Food	300 - 350 g 400 - 450 g	-	Plece refrigerated temperature food on the Plate Cover it during cooking and standing. Stir it before standing.
Fresh vegetables	200 - 250 g 300 - 350 g 400 - 450 g 500 - 550 g	-	Wash the vegetables. Put the vegetables into a bowl. Cover it during cooking and standing.
Popcorn	Use Micro popcorn bag (each for 80~100g)	-	Unfold the bag. Place in the middle of the microwave oven with right side.
Chicken Leg	200 g 400 g 600 g	5 mins	Brush the chicken pices with oil and spices like pepper. Lay the chicken pices with the bone-side up on the rack. When you hear the BEEP sound, turn over and brush with oil.
Roast Lamb/Beef	180-250 g 350-430 g 550-630 g	5 mins	Marinate with A1 sauce(steak sauce), Black soy bean sauce, pepper, sugar, onion for 15 mins. Prick meat with fork before marinate, the meat can be tender. When you hear the BEEP sound, tirn over and brush with sauce
Grill Meat Pieces	50-80 g 100-130 g 150-180 g	5 mins	Marinate with A1 sauce(steak sauce), Black soy bean sauce, pepper, sugar, onion for 15 mins. Prick meat with fork before marinate, the meat can be tender. When you hear the BEEP sound, tirn over and brush with sauce

Using the Auto Defrost Feature

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, fish or poultry. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

First, place the frozen food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Press the **Auto Defrost** button.
   Press the **Auto Defrost** button once or more times according to the type of food to be defrosted. Refer to the table on the next page for further details.



2. Select the weight by pressing the **kg** and **g** buttons as required.



3. Press the **Start** button.
   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps halfway through defrosting to remind you to turn the food over.
   - Press **Start** again to finish defrosting

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled “ Cooking/Reheating” on page 9 for further details.

Auto Defrost Settings

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a turntable.

Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Meat	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps.
2. Fish	0.2-2 kg	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
3. Poultry	0.2-2 kg	20-60 mins	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.

Using the Auto Reheat Feature

The Auto Reheat feature has three pre-programmed Cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. The serving size is automatically set at 1, but can be change by touching serving/10s pad.

Fiest, place the food in the centre of the turntable.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** button once or more times.



2. Select the serving size by pressing the **serving/10s** button. (Refer to th table)



3. Press the **Start** button

Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
3) The current time is displayed again.

Auto Reheat Setting

The following table presents the various Auto Reheat programmes, quantities,standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Ready meal	300-350 g 400-450 g	3 mins	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. Soup/Sauce	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	1-2 mins	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time.
3. Beverage	150 ml 250 ml	1-2 mins	Take the coffee, milk, water out of the refrigerator and heat covered.

GB

Using the Steam Cook Feature

To Cook Dumpling, touch the Steam Cook pad once.

To Cook Bread, touch the Steam Cook pad twice.

To Cook Fish, touch the Steam Cook pad three times.

Fiest, place the food in the centre of the turntable. Then, Close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Steam Cook** button once or more times.



2. Select the serving size by pressing the **serving/10s** button. (Refer to th table)



3. Press the **Start** button
   Result: Cooking starts after about two seconds. When it has finished:
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times. (once every minute)
   3) The current time is displayed again.

Steam Cook Setting

The following table presents the various Auto Reheat programmes, quantities,standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Dumpling	150 g 300 g 450 g	1 min	Cut both ends of package put on a shallow dish. Arrange the dumplings or breads from out side to inside dish. Cover ir during cooking and standing.
2. Bread	150 g 300 g 450 g	1 min	Cut both ends of package put on a shallow dish. Arrange the dumplings or breads from out side to inside dish. Cover ir during cooking and standing.
3. Fish	200 g 400 g 600 g	1 min	Wash fish thoroughtly. Make a few cuts on the skin of fish, pierce the eyes of fish. Marinate fish with desired sauce and add desired accompaniment, e.g. ginger, mushroom etc. Put on a shallow dish. Cover it during cooking and standing, stirit before standing.

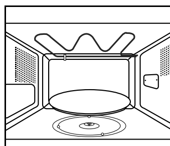
Choosing the Heating Element Position

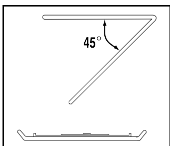
The heating element is used when grilling. It can be placed in one of two positions:

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave +grill cooking***



Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



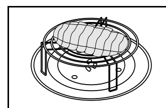


To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the oof of the oven
When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.	

Choosing the Accessories

GB

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.



If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.



For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 19.

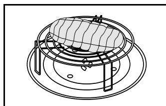
GB

Grilling

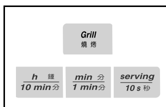
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack(metal rack) is supplied with your microwave oven.



1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and then the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Open the door and place the food on the rack.



3. Press the **Grill** button. Select the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



4. Press the **Start** button.

 Do not worry if the heater turns off and on while grilling. This system is designed to prevent overheating of the oven.

 Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

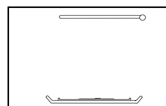
 Check that the heating element is in the horizontal position.

Combining Microwaves and the Grill

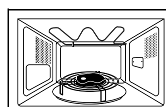
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

 ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

 ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 15 for further details.



2. Open the oven door by pushing the large button in the bottom right-hand corner of the control panel. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Press the **Combi** button.
   - Select the appropriate power level by pressing the **Combi** button again until the corresponding power level is displayed.
   - You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



5. Press the **Start** button.
   Result: Combination cooking starts.
   When the cooking time is over, the oven beeps four times.

 The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Multistage Cooking

GB

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages.

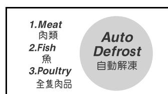
Example : You wish to defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 500g fish in three stages:

- ***Defrosting***
- ***Cook I***
- ***Cook II***

✉ You can set between two and three stages in multistage cooking.

✉ If you set three stages, the first stage must be defrosting.

✉ Don’t press **Start** button until you’ve set the final stage.



1. Press the **Auto Defrost** button once or more times. (fish in the example)



2. Set the weight by pressing the **kg** and **g** buttons the appropriate number of times (500g in the example).



3. Press the **Power Level** button.
The microwave mode(I);
⊿ if necessary, set the power level by pressing the **Power Level** button again once or more times. (600W in the example)



4. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (4 minutes in the example).



5. Press the **Grill** button.
The Grill mode(II)



6. Set the cooking time by pressing the **10min**, **1min** and **10s** buttons the appropriate number of times (5 minutes in the example).
(The maximun grilling time is 60 minute.)

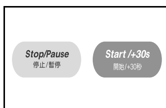


7. Press the **Start** button.
Result: The three modes [defrosting and cooking(I,II)] are selected one after the other. According to the defrosting mode that you have chosen, the oven may beep half way through defrosting to remind you to turn the food over.
◆ When cooking is over, the oven beeps four times.

GB

Switching the Beeper Off

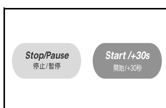
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the **Stop/Pause** and **Start** buttons at the same time.
   Result: The following indication is displayed.



◆ The oven does not beep each time you press a button or cooking ends.



2. To switch the beeper back on, press the **Stop/Pause** and **Start** buttons again at the same time.
   Result: The following indication is displayed.



◆ The oven operates with the beeper on again.

Safety-Locking Your Microwave Oven

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be "locked" so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.



1. Press the **Stop/Pause** and ⌚ buttons at the same time.
   Result: The oven is locked (no funtions can be selected).
   ◆ The display shows "L".

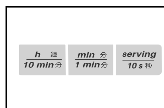




2. To unlock the oven, press the **Stop/Pause** and ⌚ buttons again at the same time.
   Result: The oven can be used normally.

Remembering Function

This oven remembers the last cooking mode for your convenience.



1. Add some cooking time using the **10min**, **1min** and **10s** buttons.



2. Press the **Start** button.



- When cooking is over, the end reminder signal will beep 3 times (once every minute). And then, cooking mode will be "RESET" and the oven will forget the last cooking mode.
- If there's no operation after the door is opened and closed once, the cooking mode will be "RESET" after 30 seconds.
- Press the **Stop/Pause** button and then cooking mode will be "RESET".

Cookware Guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

GB

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:

Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking

To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times

After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

GB

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	900W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	900W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby’s bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Guide for Dual Reheating

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Soup (chilled)	2 x 250g 2 x 350g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Pour into two deep ceramic plates and cover. Put one plate directly on the turntable, other on the rack. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Chicken Curry & Rice (chilled)	2 x 350g	600W	7-8½	3	Plate two meals of each 2 chilled components on two ceramic plates dishes. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turn table, other on the rack.
Plate Meal (chilled)	2 x 350g	600W	7½-9	3	Plate two meals of 2-3 chilled components on two flat ceramic plates. Cover with microwave cling-film. Put one plate directly on the turntable, other on the rack.

GB

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem-perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem-perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the tempera- ture carefully.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over halfway, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible. Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm. If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing. Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7- 8		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200g	32-34		
Fish				
Fish fillets/ Whole fis	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5-10	Spread fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2pcs 4pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500g	7-9		

GB

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable’s rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

lease use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	300W + Grill	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	300W + Grill	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	450W + Grill	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	600W + Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	450W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Chicken Pieces	450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs)	300W + Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	450W + Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs) 500 g (4pcs)	MW + Grill	(300W +Gril) 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	300W + Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	300W + Grill	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

GB

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	450W+ Grill 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	450W+ Grill	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	600W+ Grill	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	450W+ Grill	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER

Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE

Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTNG CRYSTALLIZED HONEY

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☞ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

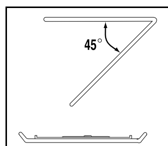
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair.

☞ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
- **Reason:** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

GB

Technical Specification

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**CE2933N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1500 W 1300 W 2800 W
Output power	100 W / 900 W - 6 Level (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 517 x 297 x 404 mm 336 x 241 x 349 mm
Volume	28 liter
Weight Net	 18 kg approx

Memo

Memo

GB


SAMSUNG
ELECTRONICS